

ノロウイルスに注意！！



感 染 経 路	症 状
<p>＜食品からの感染＞</p> <ul style="list-style-type: none">・感染した人が調理などをして汚染された食品・ウイルスの蓄積した、加熱不十分な二枚貝など	<p>＜潜伏期間＞</p> <p>感染から発症まで 24~48 時間</p>
<p>＜人からの感染＞</p> <ul style="list-style-type: none">・患者のふん便やおう吐物からの二次感染・家庭や施設内などでの飛沫などによる感染	<p>＜主な症状＞</p> <ul style="list-style-type: none">・吐き気、おう吐、下痢、腹痛、微熱が 1~2 日続く。感染しても症状のない場合や、軽い風邪のような症状のこともある。・乳幼児や高齢者は、おう吐物を吸い込むことによる肺炎や窒息にも要注意。

おう吐物の処理方法

準備するもの

使い捨て手袋、マスク、ガウンやエプロン、拭きとるための布やペーパータオル、ビニール袋、次亜塩素酸ナトリウム、専用バケツ、その他必要なもの。

- ①汚染場所に家族など人が近づかないようにする。
- ②処理をする人は使い捨て手袋とマスク、エプロンを用意する。
- ③おう吐物は使い捨ての布やペーパータオル等で外側から内側に向けて、静かに拭きとる。
- ④拭きとった布やペーパータオルはすぐにビニール袋に入れ処分する。
- ⑤床は0.1%次亜塩素酸ナトリウムを染み込ませた布やペーパータオルで覆うか、浸すようにふく。
(次亜塩素酸ナトリウムは鉄などの金属を腐食するので、拭き取って10分程たつたら水でふく)
- ⑥処理後は手洗いをする。

食器・リネン類などの消毒方法

消毒対象	消毒方法
食器類	食べ残しの処理のあと、バケツ等に 0.02% 次亜塩素酸ナトリウムに浸けて消毒する。
リネン類	下洗いして 85°C 1 分間以上の熱水洗濯(他の洗濯とは別で) 0.1% 次亜塩素酸ナトリウムに浸けた後洗濯する。

消毒液の作り方(市販の漂白剤(塩素濃度5~6%)の場合)

消毒対象	濃度	希釈方法
・便やおう吐物が付着した床 ・衣類などのつけおき	約 0.1%	500ml のペットボトル 1 本の水にペットボトルキャップ 2 杯(約 10ml)分の原液
リネン類	約 0.02%	500ml のペットボトル 1 本の水にペットボトルキャップ 0.5 杯(約 2ml)分の原液



ノロウイルスの感染予防の基本は手洗いです!!

調理をする前、トイレに行った後などこまめに、入念に手を洗いましょう！