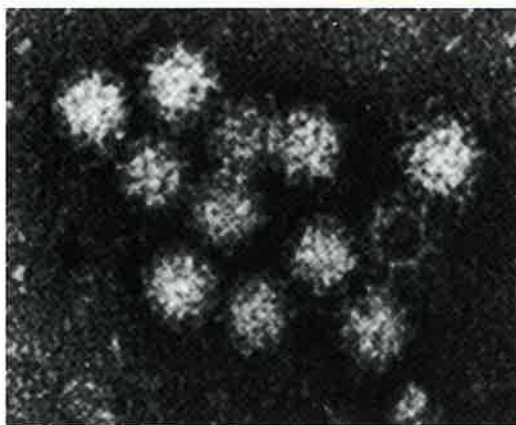


ノロウイルスによる 感染症 食中毒 に注意しましょう！



＜ノロウイルス電子顕微鏡写真＞



ノロウイルスによる感染症、食中毒が発生しております。

ノロウイルスはほとんどが経口感染で、次の様なケースが考えられます。

- ① 家庭や共同生活施設など人同士の接触する機会の多い場所で、人から人へ直接感染する場合。
- ② 感染者の糞便や嘔吐物から二次感染する場合。
- ③ 食品取扱者が感染していて、その人を介して汚染した食品を食べた場合。
- ④ 汚染された貝類を生又は十分に加熱調理しないで食べた場合。

ノロウイルスによる感染症や食中毒は、一年を通じて発生が見られますが、特に11月から翌年2月にかけて発生が集中していますので、この時期は特にご注意ください。

○症状は、次のとおりです。

＜潜伏時間：感染から発病に至るまでの時間＞ 24時間～48時間程度。

＜主症状＞ 吐き気、激しい嘔吐、下痢（水様便）、腹痛、発熱などの症状が1日～3日間続き、治癒します。

＜治療法＞ 効果のある抗ウイルス剤はなく、通常対症療法が行われます。

※症状があった場合には速やかに医療機関を受診してください！



ノロウイルスによる食中毒予防方法

調理に携わる方は常に健康状態に留意し、嘔吐や下痢などの症状があるときにはできるだけ調理をしないようにしましょう。どうしても調理に携わる場合には調理前に十分に手洗いし、特に生食用食材（刺身、サラダなど）を調理する際には直接手で触れないようにしましょう。

ノロウイルスはカキ、ウチムラサキ貝（大アサリ）、シジミ、ハマグリなどの二枚貝の内臓に存在しているので、身の表面を洗うだけでは除去できません。また、殻付きカキなどをむき身にするときや水洗いをする時には、まな板やボールなどの調理器具を汚染することがありますので、専用の調理器具を用意するか、十分に洗浄消毒を行い、他の食材への二次汚染を防止しましょう。

食品中のノロウイルスを失活（ウイルスとして活動できなくなる状態）させるには食品の中心温度が85℃以上で90秒以上加熱することが必要です。また、調理器具は熱湯消毒するか市販の食器用漂白剤を250倍希釈したものに浸漬することにより消毒します。

ノロウイルスによる感染症予防方法

ノロウイルスに対する感染予防の基本は
手洗いです。

トイレの後、調理や食事の前、外出先から
帰宅時には必ず**石けん**で手を洗いましょう。



ノロウイルスは感染者の嘔吐物や糞便から二次感染する危険性が非常に高いので、発症者の嘔吐物や糞便を処理する場合には次のことを守りましょう。

- ① 処理するには必ずゴム手袋、マスクを着用する
- ② 嘔吐物や糞便をすぐに拭き取る
- ③ 嘔吐物や糞便を乾燥させない
- ④ 嘔吐物や糞便を除去したあと、その部分を消毒する
- ⑤ 処理に使用した雑巾やマスクなどはビニル袋に入れ
廃棄する



ノロウイルスにはエタノール（消毒用アルコール）や逆性石けん液は効果がありません。

消毒が必要な場合、塩素系漂白剤を使用してください。ただし、塩素系漂白剤は金属腐食性があるので、消毒後約30分おいてから水拭きをしてください。

○家庭用塩素系漂白剤の希釈方法

※漂白剤を使用する際には必ず使用上の注意をよく読んで、正しく使用してください。

- ・一般的に市販されている家庭用塩素系漂白剤の塩素濃度は約5%です。
- ・家庭用塩素系漂白剤のキャップ1杯が約25ccの場合です。

濃度	消毒するもの	希釈液の作り方（塩素系濃度5%の場合）
50倍希釈 約1000ppm	＜汚染がひどい場所用＞ 便や嘔吐物で汚れた床・衣類・リネン類・ 風呂場・洗い場 （衣類・リネン類は、30分浸漬した後、 水道水で洗い流す。）	水道水2.5リットル（500ccペットボトル5本分） ＋漂白剤50cc（漂白剤のキャップ約2杯）
250倍希釈 約200ppm	＜通常のお掃除用＞ トイレのドアノブなどトイレ内で手が 触れる場所、トイレの床・便座など （希釈液に浸したペーパータオル・布 等で拭く。）	水道水2.5リットル（500ccペットボトル5本分） ＋漂白剤10cc（漂白剤のキャップ約1/2杯弱）

東大阪市保健所 東大阪市岩田町4丁目3番22－300（感染症対策課）
－500（食品衛生課）

（感染症担当）感染症対策課

電話 072－960－3805

Fax 072－960－3809

（食中毒担当）食品衛生課

電話 072－960－3803

Fax 072－960－3807