





## ノロウイルス



ノロウイルスによる感染性胃腸炎や食中毒は、1年を通して発生していますが、11月くらいから増加しはじめ、12月～翌1月が発生のピークになります。

感染経路	症状
<p>〈食品からの感染〉</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>感染した人が調理などをして汚染された食品</li> <li>ウイルスの蓄積した、<b>加熱不十分な二枚貝</b>など</li> </ul> <p>〈人からの感染〉</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>患者の糞便や嘔吐物</b>からの二次感染 </li> <li>家庭や施設内などでの飛沫などによる感染</li> </ul>	<p>〈潜伏期間〉</p> <p>感染から発症まで <b>24～48時間</b></p> <p>〈主な症状〉</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>吐き気、嘔吐、下痢、腹痛、微熱が1～2日続く。</b></li> </ul> <p>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。</p> 

## ノロウイルスによる食中毒予防のポイント

## 1. 調理する人の健康管理

- ・ 普段から感染しないように食べ物や家族の健康状態にも注意。
- ・ 症状があるときは、食品を直接扱う作業をしない。
- ・ 症状があるときに、すぐに責任者に報告する仕組みをつくる。

## 2. 作業前などの手洗い

- ・ トイレに行った後、調理施設に入る前、料理の盛り付けの前、次の調理作業に入る前等



## 3. 調理器具の消毒

- ・ **塩素消毒**：洗剤などで十分に洗浄し、**塩素濃度 200ppm の次亜塩素酸ナトリウム**で浸しながら拭く。  
※エタノールや逆性石鹼はあまり効果がない。
- ・ **熱湯消毒**：**熱湯（85℃以上）で1分間以上加熱**する。

ノロウイルス  
電子顕微鏡  
写真

## ノロウイルスの感染を広げないために

## 食器・環境・リネン類などの消毒

- ・ 感染者が使ったり、嘔吐物がついたものは、**他のものと分けて**洗浄・消毒。
- ・ 食器等は、食後すぐ塩素液に十分浸し、消毒。
- ・ カーテン、衣類、ドアノブなども塩素液などで消毒。
- ・ 洗濯するときは、洗剤を入れた水の中で**静かにもみ洗い**し、十分すすぐ。  
※ **85℃で1分間以上の熱水洗濯**や、塩素液による消毒が有効。  
※ **高温の乾燥機**などを使用すると、殺菌効果は高まる。

## 嘔吐物などの処理

- ・ **使い捨てのマスクやガウン、手袋**などを着用。
- ・ ペーパータオル等で静かに拭き取り、塩素消毒後、水ぶき。
- ・ 拭き取った嘔吐物や手袋などは、ビニール袋に**密閉して廃棄**。その際、できればビニール袋の中で1000ppmの塩素に浸す。
- ・ しぶきなどを吸い込まないようにする。
- ・ 終わったら、ていねいに手洗い。