ナオちゃんとモリちゃんの食品衛生教室

防ごう!ノロウイルス

~家庭編~



(2)	目次
	1 食中毒?それとも感染症?・・・・・・1
	(1)ノロウイルスって何?
	(2)主な症状は?
	(3)どうやって感染するの?
	2 ノロウイルスにかからないために・・・・・3
	(1)手洗いが最大の予防!
	(2)ノロウイルスに効く消毒!
	(3)正しいおう吐物の処理方法
	(4)衣類、寝具の消毒
	(5)お風呂のときの注意
	3 ノロウイルス食中毒を予防するには・・・・10
	4 ノロウイルスにかかったときは・・・・・11

食中毒?それとも感染症?

ノロウイルスは、飲食物を介して感染する「食中毒」と 人から人に感染する「感染症」の2つの顔を持っています。



(1) ノロウイルスって何?

ノロウイルスは、とても小さくほぼ球形をしています。

人にだけ感染して下痢やおう吐等を引き起こします。1年を通して発生しま すが、12月から2月にかけて多く発生しています。

- 二枚貝の内臓に蓄積
- 二枚貝の内臓(中腸腺)には、ウイルスが蓄積されていることがあります。

感染力が強い!

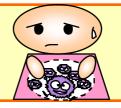
少量のウイルス(100個以下)でも感染・発症します。 家族の中にかかった人がいるときは、二次感染の危険性が あるので注意しましょう。

通常の食中毒菌は、数十万から数百万個で発症します。



人の腸の中だけで増殖

人にだけ感染し、腸の中で増えます。 食品の中では増えません。



(2) 主な症状は?

幅 叶

腹痛下痢

発 熱

水のような下痢

感染してから症状がでるまで24時間から48時 間(平均36時間)かかります。

通常3日程度で回復しますが、抵抗力の弱い子ど もやお年寄りは、重い症状になることがあります。

回復後も通常1週間から長いときは1ヶ月程度、便 の中にウイルスを排泄することがありますので、ま わりの人にうつさないよう注意してください。



(3)どうやって感染するの?

ノロウイルスは、口から体内に入ることで感染します。 感染経路は一般的に次の3通りが考えられます。

食中毒

加熱不十分な二枚貝 (食品 人)

汚染された二枚貝を生で、あるいは十分に加熱しないで食べることにより感染することがあります。



食中毒

二次汚染(人 食品 人)

感染した人が、手をよく洗わずに調理をすると、手や調理器具から食品にウイルスがうつり、この食品を食べた人が感染します。

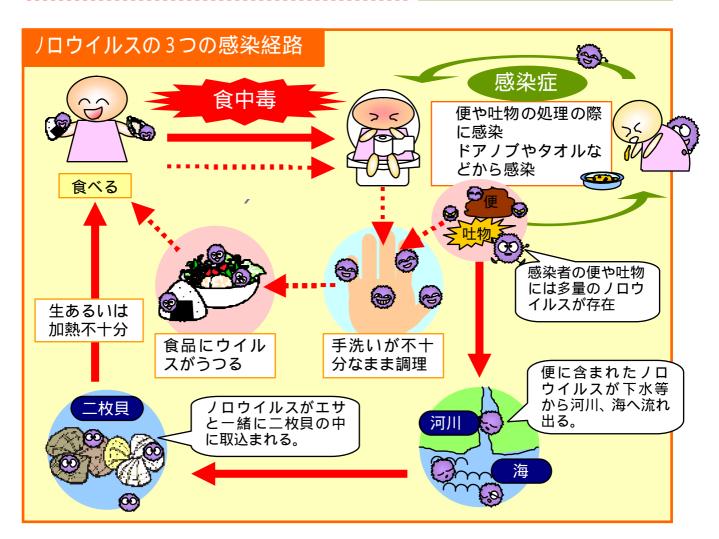


感染症

人から人に感染

感染した人の便や吐物 を処理するときに感染し ます。

感染した人やおう吐物などを処理した人が手をよく洗わずにふれたドアノブやタオルなども感染源となります。



2 ノロウイルスにかからないために

(1) 手洗いが最大の予防!

家族みんなできちんと手を洗うことが最大の予防です。

日頃から手洗いを習慣づけましょう!

《手を洗うタイミング》 外から帰った後 トイレの後 食事やおやつの前 料理の前 オムツを交換した後

その他「ノロウイルス食中毒を予防するに



《効果的な手の洗い方》

まず水で手を洗う

は(P10)」 参照



指の間を洗う



石けんをつけてよ く泡立てる



指先や爪の間を念 入りに洗う



手の甲を伸ばすようにこすって洗う



親指はねじるよう に洗う



水でよく洗い流したらペーパータオルや清潔なタオルで拭きます



手を洗うときは、「ハッピーバスデー」を2回歌いましょう

(約30秒)

(2) ノロウイルスに効く消毒!

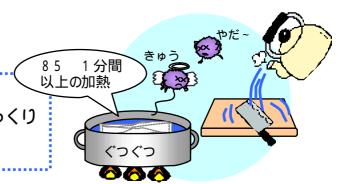
ノロウイルスに効く消毒は「85 1分間以上の加熱」と「塩素系漂白剤(次亜塩素酸ナトリウム液)」です。アルコール消毒は効果が期待できません。

家族にかかった人がいるときは、まわりの人にうつさないようトイレや手が ふれる場所(ドアノブや水道の蛇口など)をきちんと消毒しましょう。

熱湯で消毒!

消毒の方法

よく洗ったあと煮沸するか、熱湯をゆっくりかけるなどの方法で消毒してください。



塩素系漂白剤(次亜塩素酸ナトリウム液)で消毒

消毒の方法

調理器具、おもちゃなど

よく洗ったあと適切な濃度に薄めた消毒 液に 10 分くらい漬けてから水ですす ぎます。



ドアノブ、水道の蛇口、手すり、便座、トイレの床、リモコンなど 適切な濃度に薄めた消毒液をたっぷりと布に染み込ませて拭いた後、10 分くらいしてから水拭きします。

《消毒液の濃度》

市販されている塩素系漂白剤(ブリーチ、ハイターなど)は、 通常5~6%の濃度です。

使う目的にあわせて薄めてください。 「消毒液の作り方(P5)」参照



日常の消毒には・・・



0.02%次亜塩素酸ナトリウム液

おう吐物や排泄物などにより汚染された場所 や物の消毒には・・・



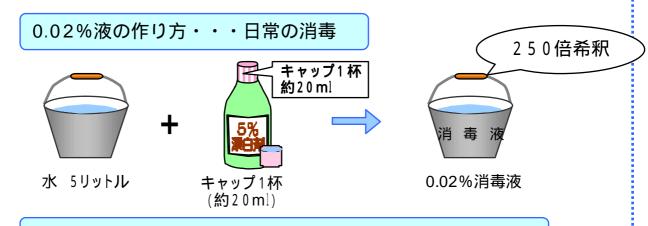
0.1%次亜塩素酸ナトリウム液

~消毒液の作り方~

次の式に当てはめると、消毒液を作るときに必要な原液の量を計算できます。



参考 5%の塩素系漂白剤で消毒液を作るとき



0.1%液の作り方・・・おう吐物等で汚染された場所の消毒

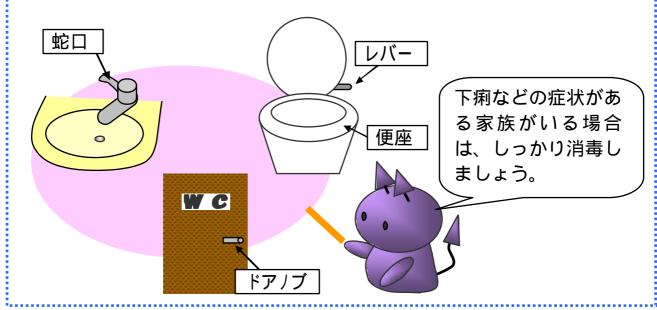


0.1%の消毒液は暗所で1ヶ月程度保管できます。 消毒液を保管するときは、間違って飲まないよう注意してください。



消毒する場所や物

トイレ、床、階段や廊下の手すり、ドアノブ、水道の蛇口、机、引出し の取っ手、車椅子の押し手、ベッド周辺、おもちゃ など



(3)正しいおう吐物の処理方法

感染者のおう吐物や便には1g中に100万から10億個の多量のノロウイルスが含まれています。

正しい処理方法で感染の拡大を防ぎましょう!

準備するもの

【使い捨てのタオル等】

おう吐物を拭き取るのに使用します。 ペーパータオルやティッシュ、新聞紙 を多めに用意しましょう。



【手袋】

使い捨ての手袋を使 いましょう!

【ビニール袋】

液漏れしないものを用意します。 ゴミ箱などにビニール袋を 2 枚 重ねて入れて口を広げておくと 使いやすいです。



【消毒液】

0.1%次亜塩素酸 ナトリウム液を用 意しましょう。 「消毒液の作り方

消毒液の作り方(P5)」参照



【エプロン】

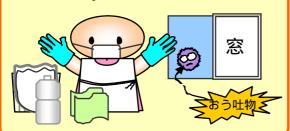
大きめのビニール袋で使い捨てのエプロンを作ると便利です。「使い捨てエプロンの作り方(P11)」参照

【マスク】

おう吐物の飛まつ を口から吸い込ま ないようマスクを しましょう。

おう吐物の処理方法 ~ 作業手順~

手袋、マスクなどの準備ができたら、換気のために窓を開けます。



おう吐物をペーパータオルなどで 静かに拭き取ります。



汚れた面でこすると汚染が広がるので注意しましょう。

使用した布やペーパータオル、手袋などを内側のビニール袋に入れて袋の口をしっかり縛ります。

あらかじめ 0.1% の消毒液を袋の 中に入れておき ましょう!

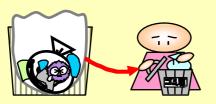


汚れた場所をペーパータオルなどで覆い、その上から十分に消毒液をかけます。10分後、水拭きします。



汚れた場所に直接消毒液をかけてペーパータオルで覆うか、ペーパータオルを消毒液に浸してから覆ってもOK

汚物の入った袋、使い捨て手袋、使い捨てエプロンなどを ビニール袋に入れ、口をしっ かり縛り、廃棄します。



処理が終わったら、丁寧に手を洗 い、うがいをしましょう。

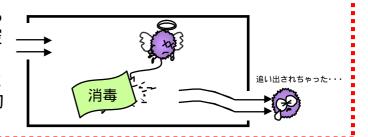


手を洗うときは、30秒を目安にしっかりと! 手の洗い方は、「手洗いが最大の予防(P3)」参照

換気を行いウイルスを外に出しましょう!

空気の流れをスムーズにする ために、対角線上に 2 箇所以上空 気の出入り口を作りましょう。

換気扇を使うときは、換気扇と 反対にある窓を少し開けると効 果的です。



(4)衣類、寝具の消毒

処理を始める前にマスク、 手袋、エプロンをします。

汚物がついた衣 類等は、周囲を 汚染しないよう ビニール袋に入 れましょう!

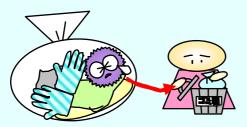


汚物等が飛び散らないよう静か にペーパータオルなどで拭き取 ります。

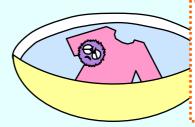


汚物等がついた まま洗濯かごな どには入れてお かないこと!

使用したペーパータオル、手 袋などは、ビニール袋に入れ て捨てます。



0.02%次亜塩素酸ナトリウム液 に30分間浸します。



素材により色落ち することがありま すが、ノロウイルス をやっつけるには 必要です。

「消毒液の作り方(P5)」参照

消毒した後は、他のものと分けて最後に 洗濯します。

洗濯後は、よく乾燥させましょう。





すぐに洗えないときは・・・・?

すぐに洗えないような布団などの場合は、表面のおう吐物をペーパータ オルなどで取り除いた後に**スチームアイロン**を使う方法もあります。



お使いの際は、取扱い説明書をよく確認し、素材に合わせた適切な温度に設定しましょう。

(5)お風呂のときの注意







湯につかる前にまず「おしり」をよく 洗いましょう!

タオルやバスタオル を共用するのは止め ましょう!



下痢などの症状のある人は「一番 さいご」に入るか「シャワーのみ」に しましょう!



お風呂の掃除は・・・

お風呂の水は毎日かえて、浴槽や風呂の床、洗面器などは洗剤できれい に洗いましょう。

下痢などの症状のある人が入った後は、浴槽を「0.02%次亜塩素酸ナトリウム液」で消毒しましょう! 「消毒液の作り方(P5)」参照



乳 幼 児の ベビー バスは、毎回ていねいに洗い、最後に熱湯をかけて消毒しよう!

汚物にふれた掃除用具やスポンジなどは、よく洗ってから「0.02%の次 亜塩素酸ナトリウム液」に浸けて消毒しましょう。

次亜塩素酸ナトリウム液の注意点!

商品に記載されている使用上の注意をよく読んで から使いましょう。

皮フに対する刺激が強いため、<u>手の消毒など人に対</u>しては絶対に使用しないでください!

使用するときは、換気を十分に行ってください。

使用にあたっては、目に入らないようよう注意しましょう。

もし、目に入った場合は、すぐに流水で洗い流しましょう!

<u>子供の手の届かない所に保管</u>しましょう!

金属に対し腐食性があります。使用した場合は、必ず水で洗い流すか拭き取りましょう。



3 ノロウイルス食中毒を予防するには

食中毒予防のポイントは、十分な手洗いと加熱調理、消毒です。

調理の前にまず手洗い

手はきれいに見えても汚れやいろいろな細菌が付いて います。

しっかりと手を洗い食中毒を防ぎましょう! 手の洗い方は、「手洗いは最大の予防!(P3)」参照



効果的な手洗いのタイミング

調理の前

盛付けの前

肉や魚 卵にさわった後

トイレの後

そのまま食べる ものにさわる前 例)サラダ用の野菜









調理の際に気をつけること

おう吐や下痢の症状があるときは、調理を控えましょう。

食品の取扱い

しっかり加熱

食材を加熱するときは、中心部までしっかり 加熱しましょう。

ノロウイルス食中毒は鮮度とは関係ありません。 「新鮮だから安心」は間違いです。



調理器具

しっかり消毒

調理器具は、しっかり洗ってから熱湯や 0.02%次亜塩素酸ナトリウム液で消毒しましょう。

アルコール消毒は、ノロウイルスに効果が期待できません。

消毒の方法は、「ノロウイルスに効く消毒! (P4)」参照



4 ノロウイルスにかかったときは

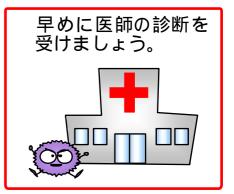
ノロウイルスにかかるとおう吐や下痢、発熱などの症状がでます。

通常は3日程度で治りますが、ひどいおう吐や下痢が続くと脱水症になったり、おう吐物による窒息の危険性もあるので注意してください。

応急手当として





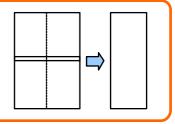


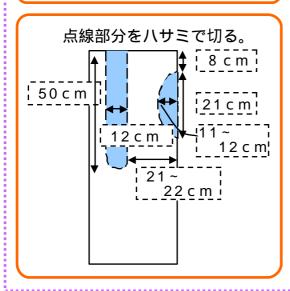
付録 《使い捨てエプロンの作り方》

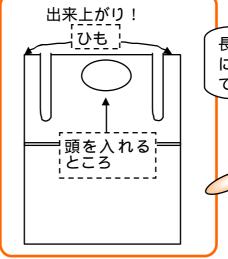
ポリ袋(約70L) の両脇をハサミ で切る。



開いて、縦に2つに 折る。







長さなどは、使う人 に合わせて調節し てください。

【問い合わせ先】

札幌市東区保健福祉部健康・子ども課生活衛生係 札幌市東区北10条東7丁目 711-3213

http://www.city.sapporo.jp/higashi/

