

ノロウイルスの対応に関する留意事項

◆ノロウイルスとは？

このウイルスは乾燥などに強く、少数でも感染する力を持っています。一般的な食中毒菌は一度に100万個以上の菌が口に入らないと感染しませんが、ノロウイルスは感染力が強く、10～100個程度で感染し食中毒症状を起こします。

ノロウイルスを原因とする胃腸炎は、主に牡蠣などの二枚貝の生食によって感染・発病することが知られています。

また、患者の吐物・下痢便から排出され手指を介して感染することも多くその取り扱いにも注意が必要です。

◆ノロウイルス感染症とは？

①潜伏期間（感染から発症までの時間）は、24～48時間程度です。

②主な症状は吐き気、嘔吐、下痢、腹痛であり、発熱は軽度です。通常、これら症状が1～2日続いた後、治癒し、後遺症もありません。また、感染しても発症しない場合や軽い風邪のような症状の場合もあります。ただし、高齢者や乳幼児では、重症になる場合がありますので、とくに注意が必要です。

③ウイルスは、症状が消失した後も3～7日間ほど患者の便中に排出されるため、1週間程度は2次感染に対する注意が必要です。

◆ノロウイルスの感染を防ぐポイントは？

ポイント1 手洗いやうがいをしましょう。

ノロウイルスは手指に付着すると落ちにくいウイルスです。外出先から帰った後やトイレの後、調理の前には、消毒液や石けんで十分手を洗いましょう。タオルは共有せず専用のものにしましょう。

ポイント2 食品の取り扱いに注意しましょう。

加熱する場合は、食品の中央まで火が通る(85℃、1分間以上)ようにしましょう。まな板、包丁、ふきん、タオル等も熱湯(85℃以上)で1分間以上の加熱が有効です。

ポイント3 患者の吐物等の処理に注意しましょう。

患者の吐物等は、素手で触らないようにしましょう。使い捨て布などで拭き取った後、ビニール袋などに入れて外に漏れないようにして捨てましょう。汚染された床は、塩素系漂白剤を約100倍～200倍程度(塩素濃度約200ppm)に薄めてペーパータオルなどでふき取り、30分ぐらいたら、十分水ぶきをしておきましょう。

※塩素剤を取扱う際は、ビニール手袋などを着用するとともに、十分換気しましょう。

※金属物は腐食を起こすので、消毒後十分拭き取りましょう。