

ノロウイルスにご用心！

ノロウイルスは、冬季に増加する感染性胃腸炎。感染力が非常に強いのが特徴です。感染経路をよく理解し、予防対策に努めましょう！

ノロウイルスの特徴



激しいおう吐や下痢が大きな特徴です！



★症状は1～2日続き、自然に回復

★感染していても無症状の場合もあり、自分が感染していることに気づかず、人にうつしてしまう危険性も！

感染ルートは3パターン

①食品から

★汚染された食品や、井戸水などの飲料水を飲食することで感染



②食品について

★感染者や、汚染された食品を調理した人の手指を介して感染



③人から人へ

★感染者のおう吐物や糞便、手すり、ドアノブなどに触れて感染

★乾燥して空気中に舞ったウイルスを吸い込んで感染



3つの対策で感染予防！

石けんでの手洗いがノロウイルス除去に最も有効！



ノロウイルスは、アルコール消毒だけでは殺菌が十分にできません。

★トイレの後、調理前、食前は必ず手洗いを！

★タオルの共用は危険！ペーパータオルなどで手を拭きましょう！



加熱処理でウイルスを殺菌！

★食品の中心温度を85～90℃で90秒以上加熱を！



二枚貝の取り扱い注意！生食は控え加熱調理を！

付着したウイルスの除菌・拡散予防！

感染後に症状が治まって回復しても、その後1週間から1カ月程度は、便中にノロウイルスが排泄されています。

洗濯



★おう吐物がついたものは消毒・加熱殺菌を！

掃除



★蛇口、ドアノブ、便座などを定期的に**次亜塩素酸ナトリウム**が含まれている塩素系漂白剤で除菌しましょう！

お風呂



★湯船に入る前にまずおしりを洗いましょう！
★感染者は最後に入浴を！