

ノロウイルスに注意しましょう！

ノロウイルスを原因とする感染性胃腸炎・食中毒は、1年を通じて発生はみられますが、11月くらいから発生件数が増加しはじめ、12月の中旬ごろに発生のピークになる傾向があります。ノロウイルスは、10～100個程度の量で感染する非常に感染力の強いウイルスです。

症 状

- ① ノロウイルスに感染又はノロウイルスを含んだ食品を摂取すると1～2日後に症状があらわれます。主な症状は吐き気、おう吐、下痢、腹痛で、発熱は軽度です。
- ② 症状は3日間程度で回復しますが、高齢者や乳幼児では脱水症状などから症状が重くなる場合がありますので注意が必要です。
- ③ ウイルスの排泄は、数週間続く場合があります。

主な感染経路

- ① 汚染されていた貝類を生あるいは十分に加熱しないで食べた場合に感染します。
- ② 食品取扱者が感染しており、その人を介して汚染した食品を食べた人が感染します。
- ③ 患者のノロウイルスが大量に含まれたふん便やおう吐物から人の手などを介して人から人へ感染します。

感染防止のポイント

(県民の皆様方へ)

- ① 手洗いは予防の基本です。(調理前、トイレの後など十分な手洗いをしましょう。)
- ② 下痢・おう吐のある患者に接する際の注意点
 - ・ こまめに手を洗いましょう。(特に用便後)
 - ・ おう吐物、ふん便等を処理する際は、使い捨て手袋、マスク、エプロンを着用のうえ処理しましょう。
 - ・ 汚物の付着した床などは、速やかに次亜塩素酸ナトリウムで浸すように拭き取りその後水拭きをしましょう。放置したり消毒が不十分なときには、乾燥した汚物が粉塵となって、感染源になることもあります。
 - ・ 下痢症状のある方のお風呂は最後にし、下着の洗濯も別にしましょう。
- ③ 二枚貝については、なるべく生食を避け、加熱して食べましょう。
- ④ 食品を加熱する際は、食品の中心部まで十分に加熱調理しましょう。

(食品取扱従事者の皆様方へ)

- ① 日頃から、自分自身の健康状態を把握し、下痢やおう吐、風邪のような症状がある場合には、調理施設等の責任者にきちんと伝え、食品を取り扱う作業を避けましょう。
- ② 手洗いを励行し、使い捨て手袋を着用しましょう。
- ③ 貝類などを処理した調理器具からの食品汚染を防止しましょう。

(保育園・学校・児童・高齢者施設等の集団給食施設関係の皆様方へ)

- ① 日常の健康観察の情報を集約し、発生状況を把握しましょう。
- ② 感染性胃腸炎の集団発生が疑われる場合は、施設管理医に報告するとともに、速やかに最寄りの保健福祉事務所(保健所)に連絡・相談しましょう。