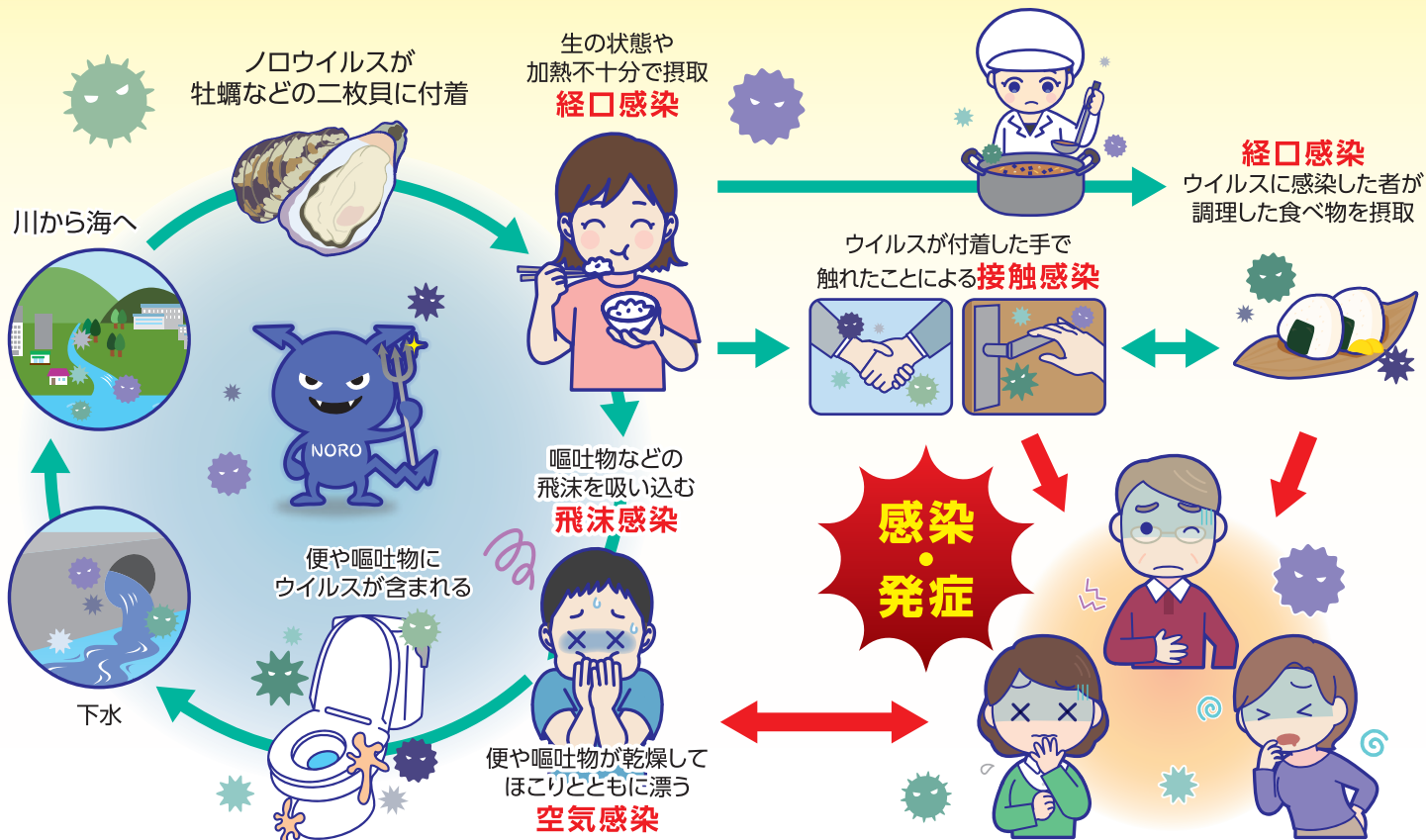


冬こそ
注意!

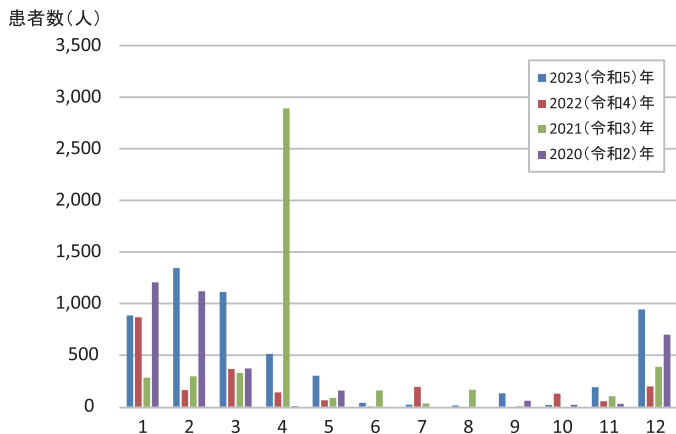
安心・安全を守るために ノロウイルス



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、とくに10~3月頃の冬季に流行します。ノロウイルスは**手指や食品などを介して経口で感染**し、ヒトの腸管で増殖、**嘔吐、下痢、腹痛、微熱**などを起こします。また感染しても無症状の場合や軽い風邪のような症状の場合もあります。**感染力が強く大規模な食中毒など集団発生を起こしやすい**ため注意が必要です。ノロウイルスに効果のある抗ウイルス剤はありません。特に子供や高齢者は重篤化することがあるため予防対策は徹底しましょう。

(参考) 政府広報オンライン

2020(令和2)年~2023(令和5)年 ノロウイルス患者数



年間を通して感染はみられますが毎年11月頃から感染が増加し、12~3月にピークを迎えます。

冬は低温のためノロウイルスの生存期間が長くなり、乾燥していることで飛沫や空気感染が多くなることが要因です。また、冬は生牡蠣を食べることが多くなるのも影響しています。ただし、冬に限らず注意が必要です。

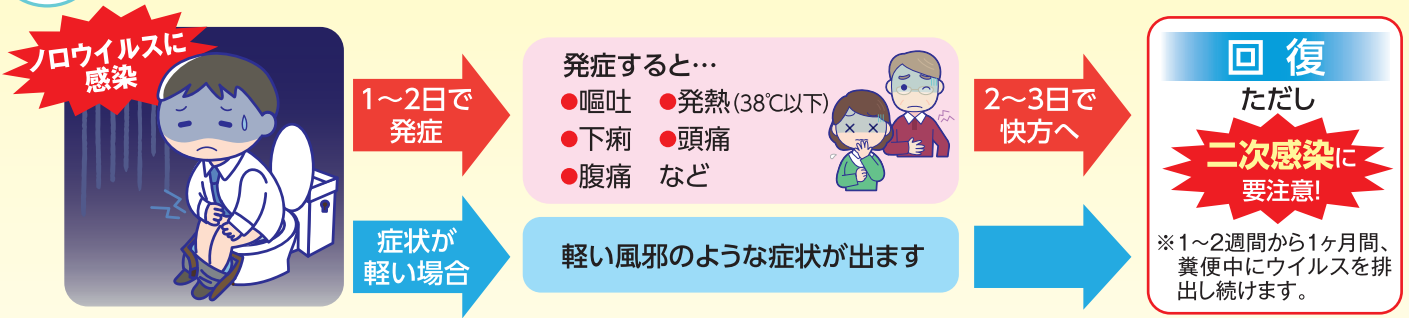
(参考) 厚生労働省統計



ノロウイルスは感染力の強いウイルスです。
二次感染・二次汚染を防ぐためには定期的に検査を受けましょう。



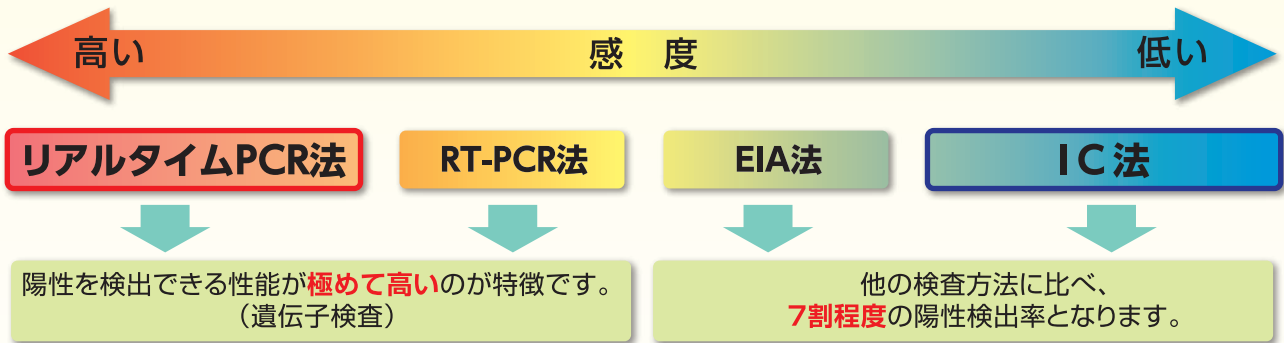
感染すると、どうなるの？



※感染していても症状が出ない人がいるため、気付かずに感染を拡大してしまう可能性があります。また、一度感染しても抗体ができないため、家族内で繰り返し感染する事例が報告されています。



検査方法は？



当所では「リアルタイムPCR法」と「IC法」を実施しております。
厚生労働省では、最も感度が良い「リアルタイムPCR法」(遺伝子検査)を薦めております。



ノロウイルスを防ぐには？

<p>もちこまない</p> <p>調理する人が感染していると、その人が調理した食品を食べることによって二次感染してしまいます。調理場にウイルスを持ち込まないようにしましょう。</p>	<p>つけない</p> <p>食品や食器、調理器具などにノロウイルスをつけないように手洗いをしっかりとしましょう。</p>	<p>やっつける</p> <p>食品についたノロウイルスは中心温度85~90℃で90秒以上の加熱をしましょう。調理器具や調理場の消毒は煮沸消毒や次亜塩素酸ナトリウム等の塩素系の消毒液が有効です。</p>	<p>ひろげない</p> <p>身近にノロウイルスが発生したときに感染を広げないため食器やドアノブなどの環境の消毒を徹底すること、嘔吐物などの処理の際に二次感染しないように対策しましょう。</p>
--	--	--	---

(参考) 政府広報オンライン

塩素系消毒液の作り方 台所用塩素系漂白剤(5%)を原液とした場合の作り方

<p>通常のお掃除用 (0.02%)</p> <p>《調理器具やドアノブ、手すりなど》</p> <p>1ℓのペットボトルに水を入れ、キャップ1杯(5ml)の漂白剤を加える</p> <p>キャップ 1杯弱</p>	<p>汚染がひどい場所用 (0.1%)</p> <p>《嘔吐物や糞便が付いた床、衣類など》</p> <p>500mlのペットボトルに水を入れ、キャップ2杯(10ml)の漂白剤を加える</p> <p>キャップ 2杯</p>
--	---

- 注意**
- 使用するときは十分な換気をしてください。また酸性のもの(トイレ用洗剤など)を混ぜると有毒な塩素ガスが発生するので、絶対に混ぜないようにしてください。
 - ビニール手袋などを使用してください。皮膚に付着した場合は、直ちに大量の水で十分洗い流してください。目に入った場合も直ちに大量の水で十分洗い流し、医師の診察を受けてください。
 - 金属に使用した場合は錆びることがあるので、消毒後、水で洗い流すか、ふき取るなどしてください。

