

学校保健 知得情報 vol.5

って

する



平成22年11月発行

ノロウイルスによる胃腸炎にご注意!



ノロウイルスによる食中毒や感染性胃腸炎は、一年を通して発生していますが、特に冬季に流行します。

学校など集団生活が営まれている場所では集団発生しやすいので、特に注意が必要です。

1 ノロウイルスによる胃腸炎とは？

ノロウイルスは、手指や食品などを介して、経口で感染し、ヒトの腸管で増殖し、嘔吐、下痢、腹痛などを引き起こします。

2 どうやって感染するの？

- (1) 汚染されていた二枚貝を、生あるいは十分に調理しないで食べた場合
- (2) 食品取扱者が感染していて、その者を介して汚染した食品を食べた場合
- (3) 患者のふん便や嘔吐物から、人の手などを介して感染した場合
- (4) 家庭や学校など人同士の接触する機会が多いところで、人から人へ飛沫感染等する場合などがあります。ふん便や嘔吐物を放置し乾燥させると、ノロウイルスが空中に漂い、これが口に入って感染することがある。

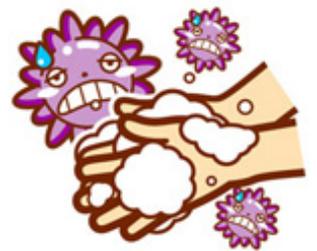


3 症状は？

潜伏期間は24～48時間で、主症状は吐き気、嘔吐、下痢、腹痛で発熱は軽度です。通常、これらの症状が1～2日続いた後、治癒し、後遺症もありません。

4 予防方法及び対処方法は？

- (1) 加熱が必要な食品は中心部までしっかり加熱する。
- (2) **食事の前やトイレのあとなどには必ず手を洗うこと。**
- (3) 患者のふん便や嘔吐物の処理は、マスクとビニール手袋を着用し、汚物中のウイルスが飛び散らないように、**ペーパータオル等**で静かにふき取り、ふん便や嘔吐物が付着した床等は、**次亜塩素酸ナトリウム(塩素濃度約200ppm)**で浸すようにふき取る。この際、換気をし、ふき取りに使用した**ペーパータオル等は、ビニール袋に密閉して廃棄**すること。
(ビニール袋に廃棄物が十分に浸る量の次亜塩素酸ナトリウム(塩素濃度約1000ppm)を入れることが望ましい。片づけが終わったら、よく手を洗い、うがいをしましょう。



参考文献: 県健康福祉部衛生指導課「食の安全安心レポート」

この「知得情報」は、校内で印刷し、職員全員に配布をお願いします。