

153話 ノロウイルス対策

冬を中心に、感染力の強いノロウイルスを原因とする「おう吐」や「下痢」などの健康被害が発生しています。

ノロウイルスを正しく知って、感染を予防しましょう！

ノロウイルスについて

潜伏場所	ヒトの腸管内やカキ等の貝類内。
原因食品	<ul style="list-style-type: none"> ●カキ等の貝類 ●調理従事者を介して二次汚染された惣菜や果物等。
菌の特徴	<ul style="list-style-type: none"> ●ヒトの腸内のみで増殖する。 ●少量で感染し、発症率が高い。 ●長期間にわたる免疫が獲得できないため、繰り返し感染する。 ●空気感染する場合がある。
潜伏期間	24～48時間
症状	<ul style="list-style-type: none"> ●吐き気・嘔吐・下痢・腹痛。ときには発熱、頭痛、筋肉痛を伴う。 ●症状は1～3日続く。
対抗手段	<ul style="list-style-type: none"> ●下痢症状のある人は食品の取り扱いに従事しない。 ●手洗い・うがいを実施し、二次汚染を予防する。 ●貝類の生食を避け、中心部まで十分加熱処理したものを提供する。 ●環境が汚染されたら、殺菌剤による清浄化が必要。

感染予防の基本＝「手洗い」！

ノロウイルスは、ほとんどの場合、口から体内に入って感染(経口感染)します。

食事の前やトイレの後などに 石けんでしっかり手を洗うことは、
ノロウイルスの感染予防に大変有効です！

★ 手洗いのタイミング ★

- ・トイレの後(2度洗い！)
- ・おう吐物・排泄物を取り扱ったとき(2度洗い！)
- ・ゴミなど汚れ物を触ったとき
- ・食品を取り扱う前
- ・手袋着用の前後

こんなところにもノロウイルスは潜んでいます。



色の濃いところほど汚れが落ちにくい箇所です。

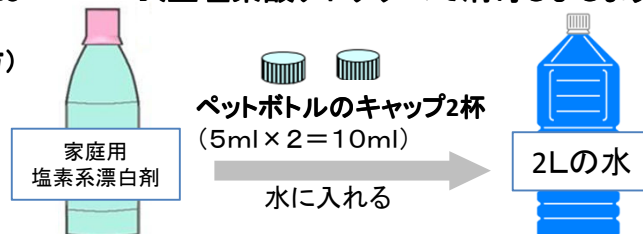
★特に指先は手洗いが不十分になりやすいところです。



食べ物・調理器具の扱いについて

- 1.調理器具・シンク・ふきん・スポンジ等は熱湯(85℃で1分間以上)又は0.02%次亜塩素酸ナトリウムで消毒しましょう

(消毒液の作り方)



(原液に含まれる次亜塩素酸ナトリウムの濃度約5%)

- 2.生ものやあえ物は避け、十分に加熱した食品のみ食べるようにしましょう。
特にカキなどの貝類には注意しましょう。