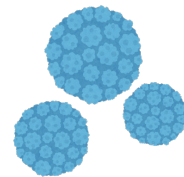


ノロウイルスの食中毒にご注意を

■冬の食中毒について

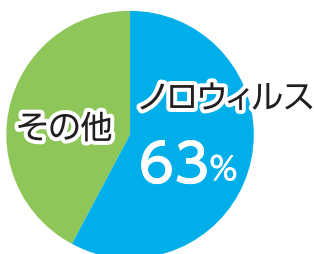
冬の食中毒は11月から3月が多く、低温や乾燥した環境の中で長く生存するウイルス性の食中毒が多く見られます。ウイルスは細菌のように食べ物の中では増殖しませんが、食べ物を通じて体内に入ると人の腸管内で増殖し、食中毒を引き起こします。中でも冬場に多い食中毒の代表格がノロウイルスです。今回はノロウイルスについて取り上げました。



ノロウイルスは感染力が強いですが、感染しても健康な方は軽症で回復することが多いです。しかし、子どもや高齢者、重度の基礎疾患がある方では重症化する場合があるので注意が必要です。

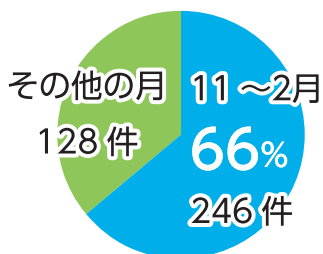
●ノロウイルス食中毒について

原因別の食中毒患者数
(年間)



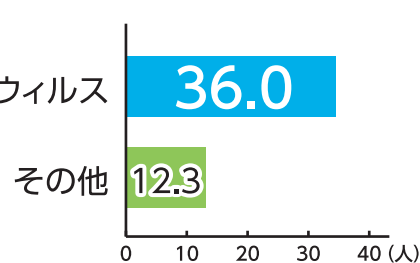
患者数で1位

ノロウイルス食中毒の
発生時期別の件数(年間)



冬場に多い

食中毒の1件あたりの
患者数



大規模な食中毒になりやすい

出典：厚生労働省 ノロウイルス食中毒予防対策リーフレット

■ノロウイルスの主な感染経路と症状

感染経路	症状	治療
<p><食品からの感染></p> <ul style="list-style-type: none"> 感染者が調理などをして汚染された食品を摂取することで感染 ウイルスの蓄積した、加熱不十分な二枚貝などを摂取して感染 <p><人からの感染></p> <ul style="list-style-type: none"> 感染者の糞便やおう吐物からの二次感染 家庭や施設内などでの飛沫などによる感染 (感染者のおう吐物や便が乾燥するとウイルスが空気中を漂い、それを吸い込んだり、口の中に入ることによって感染することがある) 	<p><潜伏期間></p> <p>感染から発症まで24~48時間</p> <p><主な症状></p> <ul style="list-style-type: none"> 吐き気、おう吐、下痢、腹痛、微熱が1~2日続く 感染しても症状のない場合や、軽い風邪のような症状のこともある 乳幼児や高齢者は、おう吐物を吸い込むことによる肺炎や窒息にも要注意 	<p><対症療法></p> <ul style="list-style-type: none"> 体力の弱い乳幼児、高齢者は脱水症状を起こしたり、体力を消耗したりしないように、水分と栄養の補給を十分に行う おう吐や下痢による脱水症状がひどい場合は病院に受診、点滴を行なう 下痢止めはウイルスが腸管内に溜まり病気の回復を遅らせることがあるため、使用しないことが望ましい

■ ノロウイルスを拡げない

● おう吐物などの処理について

<用意するもの>

使い捨てのマスク、ガウン、ペーパータオル、ビニール袋、長靴、手袋

<おう吐物などの処理時の注意事項>

- ・ おう吐物や便のまわりに片づける以外の方が近づかないようにする
- ・ おう吐物は広範囲に飛散しているため広範囲を次亜塩素酸ナトリウムで消毒する
- ・ 次亜塩素酸ナトリウムは金属（ドアノブなど）に腐食性があるので消毒後は十分に薬剤をふき取る

● 塩素消毒の方法

次亜塩素酸ナトリウムを水で薄めて希釈し「塩素消毒液」を作ります。

（なお、家庭用の次亜塩素酸ナトリウムを含む塩素系漂白剤でも代用できます。**注意：酸素系漂白剤は効果がありません**）



①おう吐物などの処理時、使い捨てのマスク、ガウン、手袋を着用。長靴を履く。ペーパータオル、ビニール袋を用意する。おう吐物が乾燥する前にペーパータオルなどで除去する。

②おう吐物は1000ppmの塩素消毒液に浸したペーパータオルで外側から中央に包みこむように拭いとる。拭き取ったペーパータオルはビニール袋に入れて密閉する。

③おう吐物を拭き取った場所（床など）を200ppmの塩素消毒液で10分間浸す。その後、消毒部分を水拭きする。

④使い終わった手袋、マスク、②のペーパータオルを入れた袋を、別のビニール袋に入れて密封する。
換気は屋内への拡散防止のため、おう吐物処理が終わってから空気の流れに注意して行う。

⑤終わったらせっけんを使って丁寧に手を洗う。

政府広報オンライン 冬は特にご注意ください！ノロウイルスによる食中毒。
<https://www.gov-online.go.jp/useful/article/201811/3.html>

調理器具、床、ドアノブ、便座、カーテンなどの消毒や拭き取り 200ppm(0.02%)の濃度の塩素消毒液			おう吐物などの廃棄（袋の中で廃棄物を浸す） 1000ppm(0.1%)の濃度の塩素消毒液	
製品の濃度	液の量	水の量	液の量	水の量
12%	5ml	3L	25ml	3L
6%	10ml	3L	50ml	3L
1%	60ml	3L	300ml	3L

*塩素消毒の濃度によって効果が異なるので正しく量りましょう

*商品ごとに次亜塩素酸ナトリウムの濃度が異なるので、表示をしっかりと確認しましょう

*次亜塩素酸ナトリウムは使用期限内のものを使用してください

*おう吐物などの酸性のものに直接原液をかけると有毒ガスが発生することがありますので必ず、
使用上の注意を確認してください

*薄めた消毒液は時間が経つにつれて効果がなくなりますので、使うときに原液を希釈して必要な量だけ作り、作り置きをしないでください

*塩素は日光によって容易に分解するので、原液は直射日光の当たるところや、高温の場所には置かないでください

*皮膚に対する刺激が強いため手洗いなど人に対しては使用しないでください



厚生労働省 感染性胃腸炎(特にノロウイルス)について <https://www.mhlw.go.jp/bunya/kenkou/kekkaku-kansenshou19/norovirus>
政府広報オンライン 冬は特にご注意ください！ノロウイルスによる食中毒。 <https://www.gov-online.go.jp/useful/article/201811/3.html>

健康経営を
ご存知ですか

「健康経営」とは従業員等の健康管理を経営的な視点で考え、戦略的に実践することです。企業理念に基づき、従業員等への健康投資を行うことは従業員の活力向上や生産性の向上等の組織の活性化をもたらす、結果的に業績向上や株価向上につながると期待されます。健康経営に取り組まれることをお勧めします。