

こんにちは！ MED 村立東海病院です



ノロウイルスの感染を予防するために...

食中毒の危険は夏だけではなく、ウイルスによる食中毒(感染性胃腸炎)は冬にも多発しています。食中毒患者数の50%以上を占めているのがノロウイルスによるもので、年間に数百万人が感染しています。季節は冬に多く、70%が11月から2月までの4か月間に発生しています。ノロウイルスによる食中毒の特徴は“感染力の強さ”です。大規模な食中毒になりやすく、食中毒1件当たりの患者数は他の原因と比較して3倍にもなります。予防の基本は、せっけん^①と流水による手洗いです。また、治療は脱水対策が主で、有効な抗ウイルス薬はありませんが2～3日で改善します。



▼ノロウイルスの特徴 ～感染の経路と症状～

感染経路	症状等
【食品からの感染】 ▼感染者が調理等をしてウイルスが付着した食品 ▼ウイルスの蓄積した加熱不十分な二枚貝等 【人からの感染】 ▼感染者のふん便やおう吐物からの二次感染 ▼感染者のくしゃみ等による飛まつ感染	【潜伏時間】 ▼感染から発症まで24～48時間 【主な症状】 ▼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場合もある。※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注意しましょう。



▼感染時の消毒方法 ～ノロウイルスの感染を広げないために…～

食器・リネン類などの消毒	おう吐物などの処理
▼感染者が使用した物やおう吐物が付いた物は、他の物と分けて洗浄・消毒しましょう。 ▼食器は洗剤等で十分に洗浄し、塩素液※に浸してから拭きましょう。85℃以上の熱湯加熱も有効です。なお、エタノールや逆性石けん(柔軟剤・リンス等)は効果がありません。 ▼カーテン・衣類等も塩素液※に浸した後、洗剤を入れた水の中でもみ洗いし、十分すすぎましょう。85℃で1分間以上熱水洗濯することも有効です。 ▼高温の乾燥機を使用すると殺菌効果が高まります。	▼ノロウイルスは乾燥すると空中に漂い、口に入って感染するので、速やかに処理しましょう。また、その際は際い捨てのマスクや手袋等を使用しましょう。 ▼おう吐物等はペーパータオルで静かに拭き取り、塩素液※で消毒後に水拭きしましょう。 ▼拭き取ったおう吐物や手袋はビニール袋に密閉して廃棄しましょう。その際、できればビニール袋内で塩素液※に浸して消毒し(飛びはねに注意)、終了後は丁寧に手を洗いましょう。

※塩素液の作り方

市販の家庭用塩素系漂白剤(次亜塩素酸ナトリウムやハイター、ハイパーC、コモスイなど)を水で薄めた塩素液で消毒しましょう。薄めなくてよいものも市販されています。

用途(塩素液の濃度)	水3ℓに対する原液の量	
	一般家庭用(6%原液)	業務用(12%原液)
食器、カーテン等の消毒や拭き取り(0.02%の濃度にする)	10ml	5ml
おう吐物等の廃棄(0.1%の濃度にする)	50ml	25ml



●面会・お見舞い時の注意点●

入院している患者さんにとって、他の患者さんや面会・お見舞いに来た方と話をすることは、リフレッシュにつながる大切な時間ですが、病室は治療の場であり、生活の場でもあります。寒さの到来と共に、インフルエンザやノロウイルス等の感染性胃腸炎が発生しやすい時期になってきました。面会やお見舞いの際は、患者さんの病状に配慮し、手指衛生(手洗い)やマスクの使用をお願いします。また、発熱や咳、下痢の症状がある方は面会をご遠慮ください。

問い合わせ ■ 村立東海病院(☎282-2188)、保健年金課地域医療担当(☎287-0899)

【お詫び】塩素液の作り方(表中)の数値に誤りがありました。この紙面はデータを修正し、正しい数値を記載しています。