

ノロウイルスに注意しましょう

ノロウイルスによる食中毒や感染症は秋から冬にかけて多く発生します。昨年県内でも秋から冬にかけて大流行しました。ノロウイルス予防ポイントを参考に食中毒や感染症を予防しましょう。

ノロウイルスの特徴

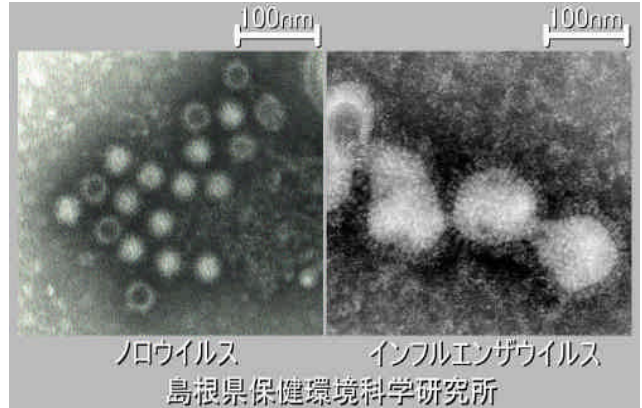
- ・人の体内（腸内）のみで増えます。
自然界では増えることができません。
- ・非常に少量（100個以下）でも感染します。

症状

おう吐、吐き気、下痢、腹痛など

感染経路

- ①ノロウイルスが付いた食品を食べた場合
 - ・ノロウイルスに感染した人が手洗い不十分で調理を行った場合
 - ・加熱を十分に行わなかった二枚貝を食べた場合
- ②人から人へ感染する場合
感染者のおう吐物や便の処理の際に感染したり、処理を適切に行わないと感染が拡大します。



ノロウイルスの予防方法

手洗いを十分に行いましょう。

ノロウイルス予防の基本は「手洗い」です。
外から帰った後、調理の前、食事の前、トイレの後など
石けんを使って良く洗い、流水で十分流しましょう。

食品は十分に加熱しましょう。

二枚貝（カキ、アサリなど）は十分に加熱して 食べましょう。

おう吐物・便の処理を適切に行いましょう。

感染者のおう吐物・便には大量のノロウイルスが含まれます。
おう吐物や便で汚染された場所の消毒をしましょう。
おう吐物・便の処理方法は裏面に記載されています。



お問い合わせは

島根県健康福祉部薬事衛生課 食品衛生グループ Tel.0852-22-5264
もしくはまよりの保健所まで

おう吐物・便の処理方法

ノロウイルスの感染者のおう吐物・便には大量のノロウイルスが含まれます。

以下のとおり、おう吐物や便で汚染された場所の消毒をしましょう。

- ・処理を適切に行わないと、感染が拡大する恐れがあります。
- ・処理の際に感染しないよう十分注意が必要です。



1

■ 消毒液、ペーパータオル等消毒液を浸すことのできるもの、ビニール袋を準備する。

■ 処理をする前にビニール手袋とマスクを着用する。窓を開けて換気を良くする。



2 ●ふん便や吐物の取扱い

吐物・便

吐物や便のまわりに、片付ける以外の人近づかないようにしましょう。

1000ppm消毒液を浸したタオル等で覆い10分以上放置した後、拭き取ります。

ビニール袋に入れ封をして捨てます。

直ちに片付ける場合、1000ppm消毒液を浸したタオル等で拭き取りビニール袋に入れます。

拭き取った後の床は、1000ppm消毒液で拭きます。その後、濡れタオルで拭きます。

A diagram illustrating the disposal process for vomit and feces. It shows a person wearing gloves and a mask, and the disposal steps: covering the spill with a disinfectant-soaked towel, waiting 10 minutes, and then wiping it up and putting it in a plastic bag. The floor is then disinfected with 1000ppm disinfectant and wiped with a wet towel.

※1000ppm消毒液の作り方

市販されている次亜塩素酸ナトリウム液の多くは濃度が 約6%です。
次亜塩素酸ナトリウム50mlを3リットルの水で薄めて使用します。



3

処理後は石けんで良く手を良く洗う



