

ノロウイルスによる感染性胃腸炎流行中

県内の医療機関から報告された「感染性胃腸炎」患者数が急増していることから、ノロウイルスを原因とする食中毒を防止するため、愛媛県及び松山市では「ノロウイルス食中毒注意報」を発令されています。日常生活で注意することで感染を防ぐこともできます。十分注意しましょう。

感染経路⇒ほとんどが経口感染（口から体内に入り感染）

- ウイルスに汚染された貝類（二枚貝）を、生あるいは十分に加熱しないで食べたとき
- 調理台や調理器具がウイルスに汚染していたり、ウイルスに感染した人が食品を取り扱うことにより、二次的に汚染された食品を食べたとき
- 患者の吐物、便などからの二次感染

潜伏期間・症状

- 潜伏期間：24～48時間
- 主症状：吐き気、嘔吐、下痢、腹痛、軽度の発熱。



二次感染を防ぐため

- トイレ後の手洗い
- 調理前後・食事前の手洗い
- 調理器具の熱湯消毒（まな板・包丁・布巾など加熱する）
- 二枚貝は十分加熱する

吐物処理方法

- ① マスク・手袋着用
- ② 吐物をふき取り、ビニール袋に入れ、密封し捨てる。
- ③ 吐物が付着した床などは、キッチンハイターなどの塩素系漂白剤(次亜塩素酸)を薄めて拭く。
- ④ 処理に使った手袋等もビニール袋に入れ密封し処分する。
- ⑤ 処理後は手洗い・うがい・部屋の換気をする。

