

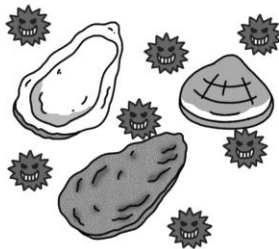
かんせんせい い ちょうえん

感染性胃腸炎が全国や県内でも流行しています。那覇市では、かんせんせい い ちょうえん けいほう感染性胃腸炎で警報が発令されています。原因の一つであるノロウイルスは冬季を中心流行し、少量でも感染します。

感染性胃腸炎の感染拡大を防止しましょう！

ノロウイルスの主な感染経路は？

汚染された二枚貝から



下水道などから海に流れて来たウイルスで汚染された二枚貝（カキなど）を、生や十分加熱せずに食べることで感染する。

感染した人の手を介して



調理する際に感染した人の手指等を介して食品がウイルスに汚染され、その食品を食べることで感染する。

感染した人の便や嘔吐物から



便や嘔吐物を処理する際に手指等を介してウイルスが口に入ったり、処理が不十分で乾燥し浮遊したウイルスを吸入したりすることで感染する。

石けんを使って
しっかり洗い流
そう！

トイレのあと
食事のまえ
外から帰ったら

予防には

手洗いのテクニック

その1:こする



その2:ねじる



アルコールではなく塩素系漂白剤で消毒を！

消毒液の作り方（吐物処理）

水500mlのペットボトルに次亜塩素酸ナトリウムの入った家庭用漂白剤を10ml（ペットボトルのキャップ2杯分）入れて消毒液を作ります。



感染者のウイルスがひちやく付着した手すりやドアノブに触ったり、おうとし嘔吐時に空中に浮遊したウイルスを吸い込むことにより感染が広がり、しゅうだんかんせん集団感染をひきおこすことがあります。

ウイルスは感染力が強く、吐き気や嘔吐、下痢、発熱など風邪に似た症状を引き起こします。



手や靴が汚染

嘔吐物は目に見えない周辺部（半径2m）にも飛散

※吐物の処理の仕方は裏面に記載してあります

吐物処理セット

- ①てぶくろ ⑤マスク
- ②Uバック ⑥新聞紙
- ③ゴミ袋
- ④ビニールエプロン



感染性胃腸炎 家庭での注意点

家族全員こまめに手洗い

手洗いは、感染性胃腸炎を予防するためには、もっとも重要な方法です。外出先から家に帰ったときや食事の前には、家族全員が、石けんを使ってしっかりと手洗いを行えるようにしましょう。

貝類を食べる際には特に注意を！

貝類は、内臓も一緒に生食すると、感染性胃腸炎の原因となることがあります。高齢者や乳幼児は避けるほうが無難です。火を通す際には十分な加熱を心がけ、まな板や包丁は使用后すぐに熱湯消毒しましょう。

調理や配膳の際も清潔に

調理や配膳の際は、事前に石けん（液体石けんが推奨されます）を使って十分に手洗いをしてから行なってください。

特に、調理をする人は、吐き気があったり下痢をしている場合は、必ず行ないましょう。

汚れた衣服もしっかり消毒

おう吐物や下痢便で汚れた衣類は、マスクと手袋をして、バケツやたらいなどで水洗いし、さらに塩素系消毒剤（200ppm以上）で消毒しましょう。※先に洗濯機で洗うと、洗濯機がウイルスに汚染されるので要注意！

参考：国立感染症研究所 感染症情報センター（URL <http://idsc.nih.go.jp/disease/norovirus/taio-a.html>）

