



ノロウィルスに注意しましょう！

今回のトピックス

秋風が吹き始め、少しずつ冬の足音がきこえてきましたが、秋～冬にかけて『ノロウィルス』による胃腸炎が増加する季節です。今回は『ノロウィルス』の感染症と食中毒についてのお話となりますので、しっかり予防し、冬を乗り切りましょう！

『ノロウィルス』の感染経路

『ノロウィルス』は食べ物から感染する場合と、人から人へと感染する場合の大きく分けて2つの経路があります。

◎食べ物から感染する場合

ノロウィルスが付着した食材を生食、または十分に加熱せずに食べると食中毒を引き起こします。特に牡蠣などの二枚貝による食中毒が有名です。この場合、中心部が85～90℃になるように90秒以上加熱すればウィルスは死滅するとされています。生食を避けてしっかり加熱調理しましょう。

汚染された二枚貝などを扱った、まな板や包丁、ボウルなどの調理器具を使うことでも感染が広がるので、調理器具は85℃以上の熱湯で1分以上、消毒するようにしましょう！



◎人から人に感染するケース

感染者のおう吐物や便には大量のウィルスが含まれており、その量は便1g中に数億個といわれています。それらに触れた手指を介してウィルスが口に入ると感染します。また、嘔吐物の飛沫が乾燥して空気中を漂い口から侵入することでも感染する場合があります。



おう吐物や糞便の処理をする時は
しっかりマスク・手袋で防護して、直
接触れないことが大切です。

『ノロウイルス』の感染症状

主な症状は吐き気、おう吐、下痢、腹痛であり、発熱は軽度です。通常、これらの症状が1～2日続いた後、治癒し、後遺症ありません。また、感染しても発症しない場合や軽い風邪のような症状の場合もあります。

『ノロウイルス』の予防方法

『ノロウイルス』を寄せ付けないために、最も重要な予防方法は手洗いですので以下の点に留意しましょう。

- ◎帰宅時、調理前、食事前、トイレの後、乳児や高齢者のおむつ交換を行った後などには必ず石鹼で手洗いをしましょう。
- ◎感染した人のおう吐物や便を処理するときは、マスクや手袋を着用し、直接飛沫を吸い込んだり、触れたりしないように注意し、処理した後は必ず石鹼で手洗いをしましょう。

石鹼自体にノロウイルスを失活させる効果はありませんが、手の脂肪などの汚れを落とすことでウイルスを手から剥がれやすくする効果があります。

※アルコール消毒剤はノロウイルスへの効果がほとんどないため、注意が必要です。

『ノロウイルス』の除菌には『アルカリイオン電解水』も有効なので、ドアノブ・手すりなど、人の触れる箇所や床面（カーペット含む）を除菌洗浄する際にも利用出来ます。

ハリマビステムの標準資機材にも、子会社のビステムクリーン(株)で製造販売している、アルカリイオン電解水『ハルカリ君+（プラス）』があるので積極的に使ってみましょう！

※『ハルカリ君+（プラス）』の詳細は次ページにて紹介。

