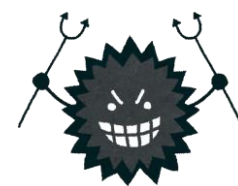


栄養だより

第171号
2024年12月9日発行

東北医科薬科大学 若林病院
栄養管理部

『冬季はノロウイルスに注意』



冬はノロウイルスが流行しやすいといわれています。感染力が強いので対策をしないと感染が広がりやすいウイルスです。
衛生対策をしっかりし、かからない・広めないようにしましょう。

感染経路

ノロウイルスに感染



糞便



嘔吐物

ノロウイルスが蓄積した二枚貝からも感染



ウイルスが付着した食べ物や食器



感染・発症



腹痛や下痢などの症状があるときは食品を取り扱わない

持ち込まない

帰宅後、調理前に手洗いをする

つけない



ノロウイルス予防の4原則

やっつける

ひろげない

食材を十分に加熱する

中心温度85℃以上、90秒以上加熱



- ・感染者が使った食器類は消毒する
- ・感染者の嘔吐物が付着したものを消毒する

感染対策

手指



アルコールは効果が不十分



石鹸での手洗いが有効

食器、布製品

台所用漂白剤
(次亜塩素酸ナトリウム)
※水1Lに対し、4mlが目安
(塩素濃度200ppm)



熱湯(85℃以上)で1分以上加熱



⚠ 症状がおさまっても1週間はウイルスが排泄されるので感染対策はつづけましょう

参考：政府広報オンライン