

ホッと保健室

～感染性胃腸炎に注意しましょう！～

感染性胃腸炎とは、細菌、ウイルスなどの感染性病原体による嘔吐、下痢を主症状とした感染症の総称です。冬季には、ノロウイルス、ロタウイルスなどのウイルスを原因としたものが、流行します。中でも、ノロウイルスは、感染力が強く、集団感染や食中毒を引き起こすことが多いとされています。今回は、ノロウイルスについて、お伝えしたいと思います。

☆ノロウイルスの感染経路☆

食べ物からの感染

食べ物にウイルスが付着していたり、ウイルスに汚染された貝類などを生食や加熱不十分で食べるなどから感染する。

人から人へ感染

ウイルスに感染した人の便や嘔吐物に触れた手を介して感染する。

※ウイルスに感染した人の嘔吐物を長時間放置したために、ウイルスが空気中に舞い上がり、感染することもあります。嘔吐物は、すぐに正しく処理しましょう。

☆ノロウイルスの症状☆

- ・吐き気、激しい嘔吐、激しい下痢、腹痛、軽度の発熱

☆予防方法☆

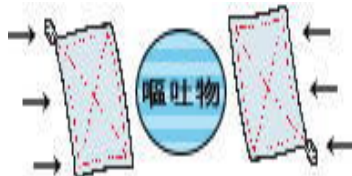
- ・しっかり手洗いをする。(特に食事前、トイレの後、調理をするときなど)
- ・カキなどの2枚貝は、内部までしっかり加熱しましょう。(中心温度85℃で1分以上加熱する)
- ・調理器具はよく洗浄して、清潔な物を使用しましょう。

※学校で行っている嘔吐物、便の消毒方法※

①処理をする人は、使い捨ての手袋とマスクをつける。



②嘔吐物は外側から中側へ向けて集め、袋に入れる。



③消毒液(例:ハイター)で湿らせた雑巾やペーパーで覆い、消毒する。(5~10分間、そのままにしておく。)



消毒液は、0.1%の塩素系消毒薬(次亜塩素酸ナトリウム)が一番効果があると言われています！
使用するときには、換気を忘れずにしましょう。

※処理をした人は、手洗い・うがいを忘れずにしましょう！

服などに、嘔吐物などが付いたら、消毒液を湿らせたペーパーで拭くか、消毒液につけましょう。また、靴の裏も汚れていないか、確認しましょう。

④嘔吐物や拭き取りに使用した物は、すべてゴミ袋に入れて密封し、すぐに処分する。(そのまま部屋に置いておかないように！)

