

# ノロウイルスによる感染症・食中毒に注意!

～毎日の健康チェックと手洗いを!!～

**予防** 最も有効な予防方法は  
手洗いです

★手洗いのタイミング★

- ◆ トイレの後
- ◆ 調理にかかる前
- ◆ 調理作業の前
- ◆ 盛り付けの前



**注意** カゼのような症状  
がでたら要注意!

《ノロウイルスの主な症状》

- はき気
- 悪寒
- おう吐
- 発熱
- 下痢
- 頭痛
- 腹痛

※感染しても症状が出ない場合もあります。

**発症してしまったら!** 嘔吐物などの処理は迅速かつ確実に  
患者の便やおう吐物には大量のウイルスが含まれ、新たな感染の原因となります。

**処理** おう吐物を原因として感染が拡大  
しないように注意して処理する

**消毒** 感染源になりうるものは  
すべて確実に処理する!

ノロウイルスは乾燥すると、空気中に漂いやすくなり感染の原因となります。  
おう吐物の処理するときは、窓を開け、十分換気を行うようにしましょう。

使い捨ての手袋、マスク、エプロン  
を着ける。



ペーパータオル等で、飛び散らないように  
静かにふき取る。



拭き取った後の場所は、0.02%の  
次亜塩素酸ナトリウムを浸した布など  
で消毒し、10分後に水ふきする。



おう吐物が付いた衣服などは、付着したおう  
吐物が飛散しないように注意し、下洗いし、  
次亜塩素酸ナトリウムで消毒する。

布団やカーペットなど洗濯できないものや、  
塩素消毒薬による色落ちが気になる衣服など  
は、アイロンの蒸気も有効です。

患者が触れたと思われる、蛇口やトイレのド  
アノブ、便座などを次亜塩素酸ナトリウムや、  
85℃以上のお湯で消毒する。

**使用済み手袋等の取扱い**

**注意**

拭き取りに使用したペーパータオルや手袋、マスクなどはすべて、周囲を汚染し  
ないように注意して、ビニール袋に入れて密閉し、廃棄する。