

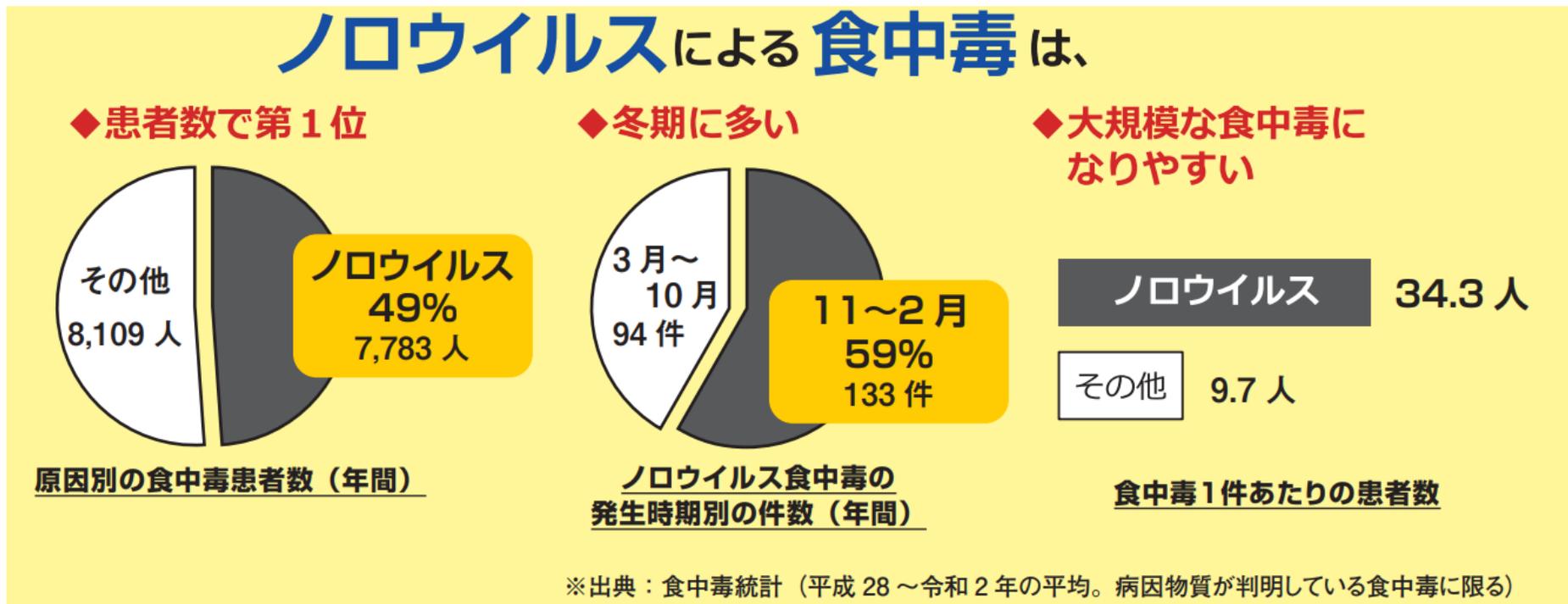
感染性胃腸炎について

Confidential

株式会社Mediplatの許可無く対外的に参照・配布しないでください

感染性胃腸炎は冬に流行しやすい

- 食中毒の原因は色々だが、ノロウイルスによる食中毒が患者数で1位
- ノロウイルスは、冬に発生しやすい（ピークは12月～1月）



- 二枚貝（牡蠣など）からの感染などが有名
- 嘔吐物や糞便などからの二次感染にも注意
 - 会社で広げないことも重要

感染経路	症状
<p><食品からの感染></p> <ul style="list-style-type: none">●感染した人が調理などをして汚染された食品●ウイルスの蓄積した、加熱不十分な二枚貝など <p><人からの感染></p> <ul style="list-style-type: none">●患者のふん便やおう吐物からの二次感染●家庭や施設内などでの飛沫などによる感染	<p><潜伏時間></p> <ul style="list-style-type: none">●感染から発症まで24～48時間 <p><主な症状></p> <ul style="list-style-type: none">●吐き気、おう吐、下痢、腹痛、微熱が1～2日続く。感染しても症状のない場合や、軽い風邪のような症状のこともある。●乳幼児や高齢者は、おう吐物を吸い込むことによる肺炎や窒息にも要注意。

- ノロウイルスの増殖を抑える薬剤はない
 - 症状を和らげるお薬として、吐き気止めや痛み止めが処方されることが多い
 - 嘔吐や下痢で脱水になりやすい→ できるだけ水分補給
- 特に、水分をほとんど取れない場合は医療機関に受診を



- ノロウイルスはアルコールでは除菌しきれない
 - 手洗いが重要
- 食品はよく加熱
 - 二枚貝などの食品の場合は、中心部が85℃～90℃で90 秒以上の加熱



感染が発生したら

- 嘔吐物やドアノブ等 → 次亜塩素酸ナトリウムなどで消毒
- 食器などは → 85℃以上で1分以上加熱

食器・環境・ リネン類などの 消毒

- 感染者が使ったり、おう吐物が付いたものは、他のものと分けて洗浄・消毒します。
- 食器等は、食後すぐ、厨房に戻す前に塩素消毒液に十分浸し、消毒します。
- カーテン、衣類、ドアノブなども塩素消毒液などで消毒します。
 - 次亜塩素酸ナトリウムは金属腐食性があります。金属部（ドアノブなど）消毒後は十分に薬剤を拭き取りましょう。
- 洗濯するときは、洗剤を入れた水の中で静かにもみ洗いし、十分すすぎます。
 - 85℃で1分間以上の熱水洗濯や、塩素消毒液による消毒が有効です。
 - 高温の乾燥機などを使用すると、殺菌効果は高まります。

おう吐物などの 処理

- 患者のおう吐物やおむつなどは、次のような方法で、すみやかに処理し、二次感染を防止しましょう。ノロウイルスは、乾燥すると空中に漂い、口に入って感染することがあります。
 - 使い捨てのマスクやガウン、手袋などを着用します。
 - ペーパータオル等（市販される凝固剤等を使用することも可能）で静かに拭き取り、塩素消毒後、水拭きをします。
 - 拭き取ったおう吐物や手袋等は、ビニール袋に密閉して廃棄します。その際、できればビニール袋の中で1000ppmの塩素消毒液に浸します。
 - しぶきなどを吸い込まないようにします。
 - 終わったら、ていねいに手を洗います。

■ 嘔吐してしまった方が出た場合に対応できるように、以下を準備

1. 塩素系漂白剤、薄めるための容器：市販のものでOK（ハイター®など）
2. 雑巾、キッチンペーパーなど
3. ビニール手袋 ：消毒時に着用
4. ゴミ袋 ：使用した雑巾などを縛って捨てる

塩素消毒の方法

次亜塩素酸ナトリウムを水で薄めて「塩素消毒液」を作ります。
 なお、家庭用の次亜塩素酸ナトリウムを含む塩素系漂白剤でも
 代用できます。

*濃度によって効果が異なりますので、正しく計りましょう。

製品の濃度	食器、カーテンなどの 消毒や拭き取り 200ppm の濃度の塩素消毒液		おう吐物などの 廃棄 (袋の中で廃棄物を浸す) 1000ppm の濃度の塩素消毒液	
	液の量	水の量	液の量	水の量
12%	5ml	3L	25ml	3L
6%	10ml	3L	50ml	3L
1%	60ml	3L	300ml	3L

- ▶ 製品ごとに濃度が異なるので、表示をしっかり確認しましょう。
- ▶ 次亜塩素酸ナトリウムは**使用期限内のもの**を使用してください。
- ▶ おう吐物などの酸性のものに直接原液をかけると、**有毒ガスが発生することがあります**ので、必ず「使用上の注意」をよく確認してから使用してください。
- ▶ 消毒液を保管しなければならない場合は、消毒液の入った容器は、**誤って飲むことがないように、消毒液であることをはっきりと明記して保管**しましょう。

ハイター®などは
5-6%が多い