

感染性胃腸炎になってしまったら・・・対策速報

感染性胃腸炎にかかる方が急増しています。皆様からお問合せも多く頂きましたので、今回の内科通信は、お問合せの多かった質問内容について回答させていただきます。



Q1. ノロウイルスによる食中毒の予防方法は？

A1. 加熱が必要な食品は食品の中心部までしっかり加熱する(厚生省によると、目安として食品の中心温度85℃以上で1分間以上の加熱を行うこと)。また、調理する人や調理器具などからの二次汚染を防止する。特に、ノロウイルスに感染した人の便や吐物には大量のウイルスが排出されるため、処理には注意しましょう(Q4 参照)。

Q2. 手洗いは、いつ行うべきか？

A2. 調理前、食事前、トイレに行った後、下痢等をしている人の汚物処理やオムツ交換等を行った後(手袋をしていても必ず)など。

Q3. 調理器具の洗浄ポイント

A3. エタノールや逆性石鹼はあまり効果が無く、次亜塩素酸ナトリウムを使うこと、熱湯消毒が有効です。例えば、調理器具等は洗剤などで洗った後、次亜塩素酸ナトリウムで浸すように拭くとよいでしょう。まな板、包丁、へら、食器、ふきん、タオル等は熱湯(85℃以上)で1分以上加熱をしましょう。
二枚貝などを取り扱うときは、他の食品を同じ調理器具を使わないなど、二次汚染を防止するよう、特に注意しましょう。



Q4. ノロウイルスに感染している人の便や吐物の処理方法

A4. できたら使い捨てのエプロン、マスク、手袋を着用し、便や吐物をペーパータオル等で静かに拭き取ります。その後、次亜塩素酸ナトリウムで拭き取り、更に水拭きをします。おむつ等は、速やかに閉じて便等を包みます。

全て終わったら、換気をしましょう。

おむつや拭き取りに使用したペーパータオル等は、ビニール袋に密閉して捨てます。できたら、次亜塩素酸ナトリウムをかけて捨てましょう。

ノロウイルスは乾燥すると空中に漂うので、口に入って感染することがありますので、便や吐物は乾燥しないうちに速やかに処理しましょう。

便や吐物が服についた場合、前述の通りにそれらを拭き取った後、洗剤を入れた水の中でもみ洗いをします。水しぶきを吸い込まないようにしましょう。その後、85℃のお湯で1分間以上洗うか、次亜塩素酸ナトリウムを使って消毒しましょう。十分なすすぎ、高温の乾燥機の使用は、殺菌効果を高めます。洗った場所も、次亜塩素酸ナトリウムを使って消毒しましょう。

