

本学でノロウイルスによる感染性胃腸炎が発生しています。

ノロウイルスは、カキなどの二枚貝から感染します。また、カキなどの二枚貝に触れた食材にもノロウイルスが付着していることがあります。

感染すると、発熱、嘔吐、下痢がおき、吐瀉（としゃ）物、便などからも感染しますので、吐瀉物処理の際には、直接手で触れないようにしてください。

また、予防のために、ふだんから十分な手洗いをしてください。

学生の皆さんは、以下の点に注意をし、ノロウイルスの感染防止に努めてください。

◆ノロウイルス予防方法

1. 調理の際には、よく火を通す。（ノロウイルスは加熱で死滅します）

・食材は、**中心温度 85℃以上で 1 分間以上の加熱**が必要。

2.手を洗う

特に排便後、調理や食事の前、外出から帰宅した時、など。

方法) 石けんと流水で、**30 秒以上かけて念入りに洗う。**

3.吐瀉物を処理する時は、使い捨て手袋、マスク、エプロンを着用する。

処理後は石けんと流水で十分に手を洗う。

◆ノロウイルス消毒法

1. ウイルスの汚染の程度が低いものには **0.02%の次亜塩素酸ナトリウム**を使用する。

・ドアノブ、手すりなどの触れる個所の消毒などに使う。ただし金属は腐食するので、**30 分放置後、必ず水拭き**を行う。

・衣類などは **85℃以上熱湯**で 1 分以上の消毒も有効。

・アルコールは無効。

2. 吐瀉物は、塩素濃度 **0.1%次亜塩素酸ナトリウム**など塩素系の漂白剤を使って消毒する。

◆ノロウイルスの食中毒の症状

①ノロウイルスによる食中毒は、1～2日の潜伏期の後、突然、下痢や嘔吐、腹痛が起きる。高齢者や子供は重症化する場合があるが、普通は1～2日ぐらいで回復する。

②ノロウイルス感染では、**症状回復後も 2-3 週間ほどは便にウイルスが排出される。**

2-3 週間は、家庭では手拭きタオルの共有は避け個人専用とし、入浴も最後にするなどの注意が必要である。