

近大農学部 医務室だより

～栄養まめ知識 ノロウイルス 編～

10月号

朝夕の気温が下がり、肌寒くなってまいりましたが皆さまいかがお過ごしでしょうか？今回はこれからの季節に多く発生するノロウイルス食中毒についてのお話です。

ノロウイルスに感染すると…

ノロウイルスに感染すると、激しい下痢や嘔吐などを症状とする感染性胃腸炎を引き起こします。ノロウイルス感染は例年11月頃から増加し始め、12-1月の冬季にピークとなります。アルコール等の消毒薬は効きにくく、感染力が強いので、十分な衛生管理が必要なウイルスの1つです。



ノロウイルスは、次亜塩素酸ナトリウムによる消毒が有効！
消毒液は水2Lに対して家庭用塩素系漂白剤をペットボトルキャップ2杯分を加えてよく振って混ぜ合わせることで作れます。

出典：福山市「ノロウイルス対策マニュアル」

ノロウイルスを予防しよう

手洗い・うがい

帰宅時に正しい手洗い・うがい、食事前やトイレの後には正しい手洗いを行う。手洗い・うがいはインフルエンザや新型コロナウイルスにも有効。



食品の加熱

十分に加熱した食品（85℃、1分以上）を摂取する。



ウイルス除去

調理場や調理器具、共有で使用する箇所でのウイルス除去を行う。



出典：ノロウイルスに対する衛生管理 | これからの衛生管理 | 大幸薬品株式会社

コラム

インフルエンザにも注意！

新型コロナウイルス感染症とインフルエンザは、症状だけでその両者を区別するのは難しいとされています。新型コロナウイルス感染症とインフルエンザを合併する患者も報告されており、さらに鑑別判断を厳しくしている状況にあります。

そうした状況下では、新型コロナウイルス感染症とインフルエンザの同時流行を「最大限に警戒すべき」として「インフルエンザワクチン接種が強く推奨される」としています。

可能な限り、インフルエンザワクチンを接種しましょう。

出典：日本感染症学会

