

感染性胃腸炎に注意しましょう！

例年、冬から春にかけてウイルス性の感染性胃腸炎が増加する傾向にありますので、ご注意ください。

感染性胃腸炎とは？

感染性胃腸炎とは、ウイルスや細菌などを原因とする胃腸炎の総称で、原因となるウイルスには、「ノロウイルス」、「サポウイルス」、「ロタウイルス」などがあります。

感染経路について

<人からの感染>

患者のふん便やおう吐物からの感染（嘔吐時の飛沫感染、ドアノブ等を介した二次感染等）

<食品からの感染>

感染した人が調理などをして汚染された食品を食べた場合
ウイルスの蓄積した、加熱不十分な二枚貝などを食べた場合

感染性胃腸炎の予防対策のポイント

【日常において気をつけること】

- 調理・食事前や、トイレの後などは、液体石けんと流水で十分に手を洗う。
- 加熱が必要な食品は中心部まで十分に加熱調理する（85℃以上で90秒以上）。
- まな板や包丁などの調理器具は、0.02%次亜塩素酸ナトリウム（塩素系の漂白剤）や熱湯（85℃以上で1分間以上）消毒する。
- 手すりやドアノブなど、人がよく触れるところは、0.02%次亜塩素酸ナトリウム（塩素系漂白剤）で浸した布または紙類で拭き、消毒する。

【ふん便・おう吐物の処理時に気を付けること】

- 患者のおう吐物やふん便を処理する際は、使い捨てのガウン（エプロン）、手袋、マスクを着用する。
- 患者のおう吐物やおむつなどは、ビニール袋に密閉して廃棄する。おう吐物で汚れた床などは、0.1%の次亜塩素酸ナトリウム（塩素系漂白剤）で消毒する。
- 処理後は、液体石けんと流水でしっかりと手を洗う。
- 衣類などが汚染された場合は、ほかのものと分け、85℃以上で1分間以上熱水洗濯するか、0.02%次亜塩素酸ナトリウム（塩素系漂白剤）で消毒する。

