

栄養科だより



2020年10月号

夏も終わり、涼しくなってきましたね。季節の変わり目ということもあり、体調を崩しやすいので各自、食事や休息をしっかりとして体調管理をしていきましょう。

今回は冬場に増加するノロウイルスについてです。

●ノロウイルスとは

毎年食中毒の発生患者数が第1位となる原因物質です。

少量のウイルスでも感染し、発症してしまうためとても広がりやすい食中毒です。

また、不顕性感染といってウイルスを保持していても症状が出ていない状況でも他の人に感染させてしまうこともあります。

●感染経路

人→人

感染者の糞便や嘔吐物から人の手を介して二次感染したり、人同士の接触が多いところで飛沫感染をしたいと思います。

人→食品→人

食品取り扱い者がノロウイルスに感染しており、その者を介して汚染した食品を食べて感染します。

食品→人

汚染されている二枚貝、井戸水を生あるいは適切に加熱や消毒をしないで摂取した場合に感染します。

●どうやって防いでいくのか

自分が感染しない、他の人に感染させないように手洗いが重要になります。

厨房に入る前、トイレに行った後、基本的な手洗いをを行い作業に入りましょう。

●ノロウイルスキットの保管場所、使用方法の確認

保管場所

北棟:事務所内の棚 南棟:休憩室棚の一番上

使用方法(汚染された床の場合)

- 1 防護服を着用し、窓があれば開放
- 2 廃棄用ビニール袋の口を開け、消毒液を少量入れる
- 3 消毒液を浸したペーパータオルを広げ汚染物を覆う
- 4 キット内にある厚紙(ヘラ)を使用し可能な限り汚染物を除去
- 5 消毒液を浸したペーパータオルなどを用いて汚染部位、周辺を十分に消毒
- 6 汚染物から半径2mを汚染区域と設定し、消毒液を浸したペーパータオルで覆い廃棄用ビニール袋に入れる
- 7 防護服をはずして廃棄用ビニール袋に回収し、オムツ廃棄倉庫に出す
- 8 基本的な手洗いを2回行う

