

平成26年1月23日

保護者 様

さくら市立上松山小学校長 橋本 啓二

ノロウイルスによる食中毒の予防について

日ごろから学校保健に関しまして、ご理解とご協力をありがとうございます。

さて、全国的に相次いでノロウイルスによる食中毒が発生しております。学校では、休み時間の手洗いの励行や給食前の丁寧な手洗い、手の洗い方指導などを行っておりますが、ご家庭でも予防に努めていただければと思います。

また、感染の疑いがあるときには、無理せず、ご家庭で様子を見てくださいますようお願いいたします。

記

< 家庭における注意点 >

- 1 最も重要な予防方法は手洗いです。帰宅時、食事前には、家族の方々全員が流水・石けんによる手洗いを行うようにしてください。
- 2 貝類の内臓を含んだ生食は時にノロウイルス感染の原因となることがあります。
- 3 調理や配膳は、十分に流水・石けんで手を洗ってからおこなってください。
- 4 衣服や物品、おう吐物を洗い流した場所の消毒は次亜塩素酸系消毒剤（濃度は200ppm以上、家庭用漂白剤の場合は約200倍程度に薄めて）を使用してください。

どうやって感染するの？

ノロウイルスの感染はほとんどが経口感染（口から体内に入り感染する）であり、次のような感染経路があると考えられています。

- ① 感染者のウイルスが大量に含まれる便や吐物などから直接もしくは二次的に感染する場合
- ② 調理などを行う食品取扱者が感染しており、その者を介して汚染した食品を食べた場合
- ③ ウイルスに汚染された貝類（特に二枚貝）を、生あるいは十分に加熱調理しないで食べた場合
- ④ ウイルスに汚染された井戸水や簡易水道を消毒不十分で摂取した場合

※ 特に、食品取扱者を介して二次感染する食中毒のケースが近年増加傾向にあります。

