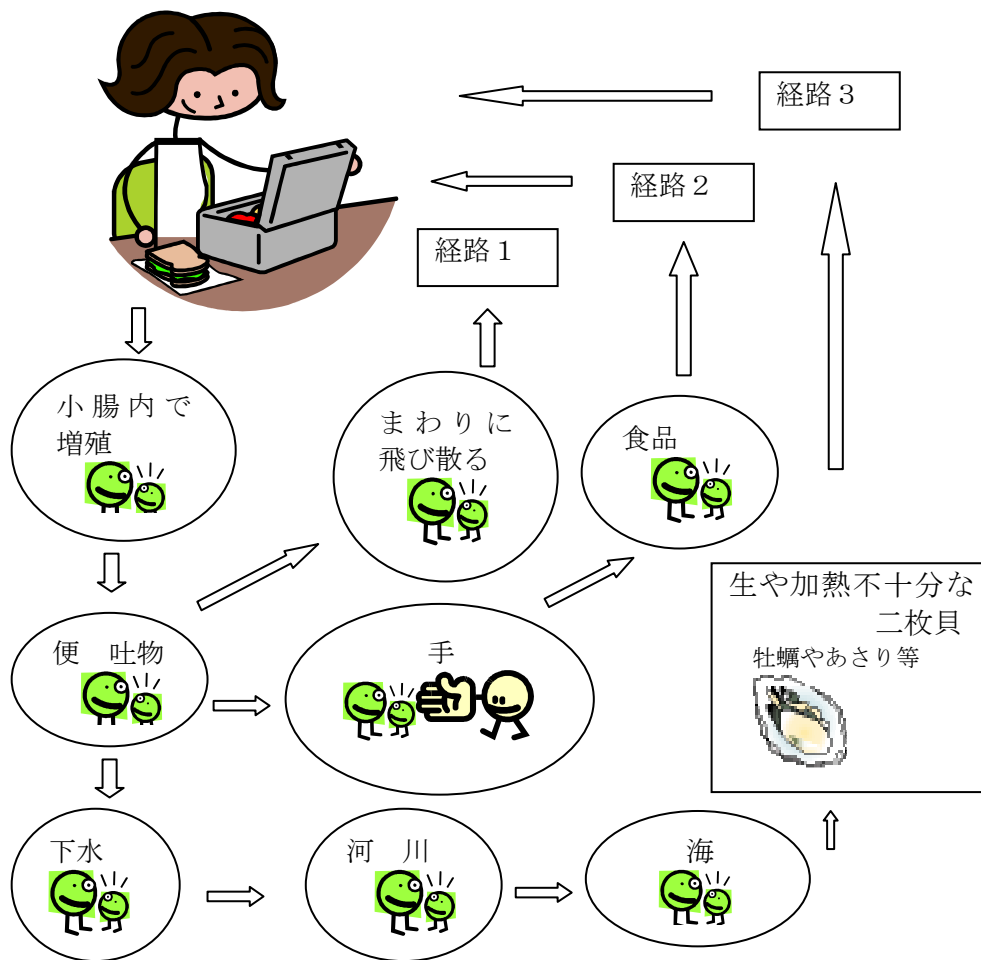


# ノロウイルスについて

ノロウイルスに汚染された手や食品を摂取すると・・・



**潜伏期** 24～48時間

**症状** おう吐、腹痛、下痢（水様便）発熱 ※通常は1～3日で消失し軽快  
 ※その後長い人で約4週間、便にウイルスを排泄

**治療** 抗ウイルス薬はない、輸液などの対症療法

**予防** 手洗い  
**おう吐物、排泄物の適切な処理（手袋、マスク等を装着し塩素消毒が必要）**  
 → 不適切な処理によって長期間、空気中に浮遊  
**※おう吐物等があった場合はすぐに保健室に連絡をください。**

食品 → 85℃以上で1分以上の加熱、牡蠣フライは、2分以上揚げる  
 衣服、じゅうたん → スチームアイロンを1分以上あてる  
 食器等 → 塩素系漂白剤  
 アルコールやその他の消毒は効果なし

## 感染性胃腸炎による出席停止の流れ

