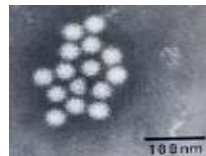


認定看護師レター

認定看護師室：2015年10月1日発行 vol.30

ノロウイルスの感染予防に備えましょう！

ノロウイルスによる感染性胃腸炎や食中毒は、一年を通して発生していますが、特に**冬季に流行**します。今年は、ノロウイルスが「ヒトが免疫を持っていない遺伝子へ変異」している可能性から、大流行を心配するニュースも発信されています。



ノロウイルスが流行した2006年以降、「GⅡ4」という遺伝子型が主流を占め、2012年後半の大流行では「GⅡ4」の変異型（Sydney 2012）の出現が関係しているのではないかと考えられてきた。

参考：国立感染症研究所HPより

しかし、2015年に入って国内で検出されたノロウイルスの遺伝子検査では、「GⅡ17」型が急激に増えている。遺伝子の変異が生じると、ヒトがそれまでに獲得した免疫が役に立たなくなり大きな流行になるおそれがある。

参考：国立感染症研究所調査報告より（NHK報道）

ノロウイルス感染症の潜伏期間は1～2日で、ウイルス数100個以下で感染するほど**感染力は強い**と言われています。これから流行時期を迎えますので、適切な**対策**を行っていきましょう！

ノロウイルスはティースプーン1杯（5g）程の便に数億個～数十億個存在するとされています

感染対策

標準予防策 + 接触感染予防策

1. 個室もしくはコホート対応が望ましい
2. 个人防护具（手袋・マスク・エプロン・ゴーグル）を正しく使用しましょう
*病室入室前に着用し、使用後は退室前に外して感染性廃棄物容器へ廃棄する
*汚染した面に触れないよう脱ぐ
3. 医療器具（体温計や血圧計）は患者専用で使用しましょう
4. 嘔吐物や下痢を処理したあとは、**石鹸**を使い**流水**で手洗いをしましょう（ノロウイルスはアルコールに抵抗性があります）
5. 排泄物で**汚染した環境の消毒**は、**次亜塩素酸ナトリウム**を用います（汚染した環境や衣類、排泄器具の消毒は汚物を取り除いたあと0.02%の希釈液を用いる）
環境清掃は、日頃から「**物理的除去**」（ゴシゴシ拭いて汚れを取る）を意識して行いましょう



その他にも、個々の体調管理（バランスのとれた栄養・十分な休養と睡眠）を行い、食品や調理器具を取り扱う際の注意事項を守ること大切です

- 生もの（特に牡蠣などの二枚貝）には、しっかり火を通す（85℃1分以上加熱）
- 調理後の器具は十分に洗浄（熱湯）・乾燥する
- ウイルスを食品や調理器具に付けないために手洗い励行！

心臓いきいきキャラバン研修会のお知らせ

日時：平成27年11月26日（木）
18:30～20:00
会場：中国労災病院 8F 多目的ホール
テーマ：「地域で支える心不全」（仮題）

感染対策の合言葉は

☆うつさない・もらわない・拡げない☆