

防ごう ノロウイルス 食中毒

ノロウイルスは人の腸の細胞で増殖するウイルスで、わずか10～100個程度の摂取で感染と言われています。

手指や食品などを介して口から入り、約1～2日後におう吐や下痢、腹痛などの胃腸炎症状を起こします。

ノロウイルスによる感染症や食中毒は一年を通じて発生していますが、特に冬季に流行します。

このパンフレットで予防のポイントを確認し、食中毒を防ぎましょう。

予防のポイント…………… 2 ページ

食中毒事例 消毒液の作り方…………… 3 ページ

推奨できる正しい手洗い手順…………… 4 ページ

おう吐物の処理…………… 5 ページ

施設の清掃・消毒…………… 6 ページ

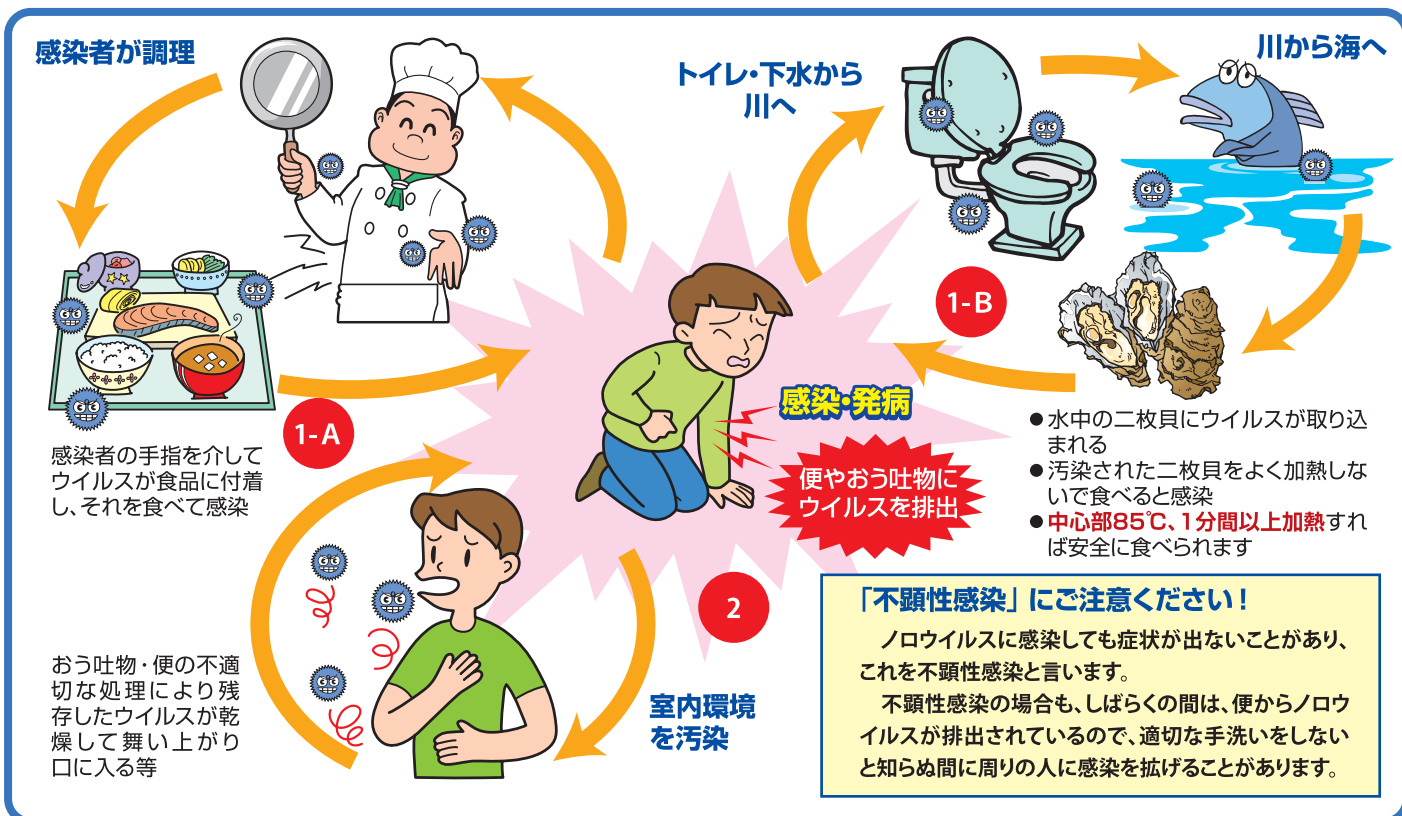
感染経路

① ノロウイルスに汚染された食品を食べて感染する場合

- A ノロウイルス感染者が調理して食品を汚染させる場合
- B ウイルスを取り込んだ二枚貝を加熱不十分な状態で食べた場合

② 人から人へ感染する場合

感染者のおう吐物や便が室内環境を汚染し、周りの人に感染が拡大する場合



予防のポイント

※ノロウイルスに、アルコール・逆性せっけんはほとんど効果がありません

①手洗い

トイレ後、調理前などに、流水と石けんで手を洗いましょう。

2度洗いが効果的です。

※洗いは、4ページをご覧ください。



●トイレの後

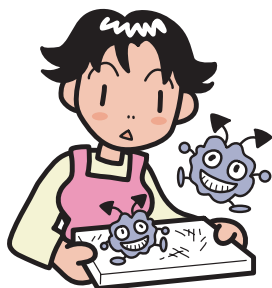
●作業開始前、作業ごと



●汚れた物に触れた後

②加熱

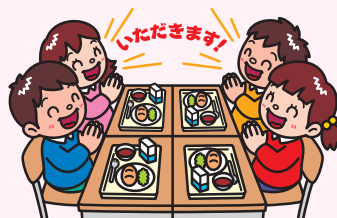
二枚貝などのノロウイルスによる汚染のおそれがある食品は中心部を**85℃、1分間以上**加熱しましょう。



③食品取扱者の健康管理

下痢やおう吐等、胃腸炎症状があるときは**直接食品に触れない**ようにしましょう。

ノロウイルスは症状消失後も2週間から1ヶ月程度、便とともに排出されることがあります。



厚生労働省が作成した「大量調理マニュアル」では、調理従事者の定期検便(月1回以上)が規定されており、必要に応じ、10月から3月にはノロウイルスの検査を含めることが望ましいとされています。

④調理器具の使い分けと消毒

調理器具は食材・用途ごとに**使い分け**、使用後は洗浄・**消毒を徹底**しましょう。

●**熱湯、加熱による方法**

85℃、1分間以上となるように熱湯で消毒します。

●**次亜塩素酸ナトリウムによる方法**

※消毒液の作り方は、3ページをご覧ください。

①0.02%次亜塩素酸ナトリウム(消毒液)の中に数分浸すか、ふきん等で浸すように拭きます。

②10分後に水洗い又は水拭きします。



⑤汚物処理

ウイルスの飛散を防ぐため注意しておう吐物、ふん便を処理しましょう。

※処理の具体的な方法は5ページをご覧ください。

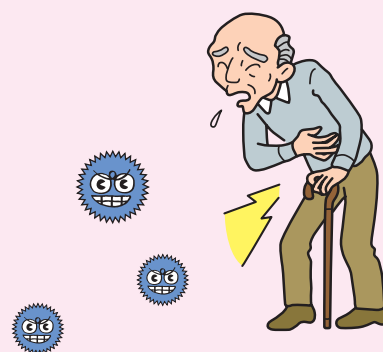
食中毒事例

◎高齢者施設での食中毒事例

ある高齢者施設で、給食を食べた入所者、職員など200人が腹痛、下痢、発熱などの症状を訴え、発症者の便からノロウイルスが検出された。

調理従事者の1人が、調理前日におう吐と下痢をしており、その状態で給食の盛り付けなどを担当していた。この職員から、患者と同じ遺伝子型のノロウイルスが検出された。

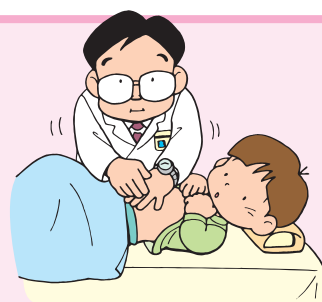
以上から、盛り付け作業の際に手指を介して給食が汚染を受け、食中毒を起こしたと考えられた。



◎学校での食中毒事例

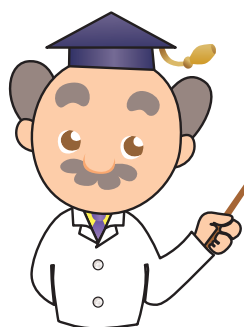
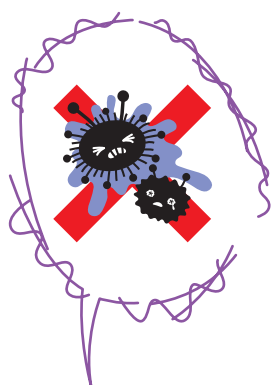
給食用パンを食べた生徒・園児ら62人がおう吐等の食中毒症状を訴え、患者とパン製造従事者の便及び調理器具からノロウイルスが検出された。





ノロウイルスに感染した従事者がパン製造の作業を行ったため、食中毒を起こしたと考えられた。



消毒液の作り方

ノロウイルスには、**塩素系消毒剤**による消毒が有効です！正しい濃度で消毒しましょう。

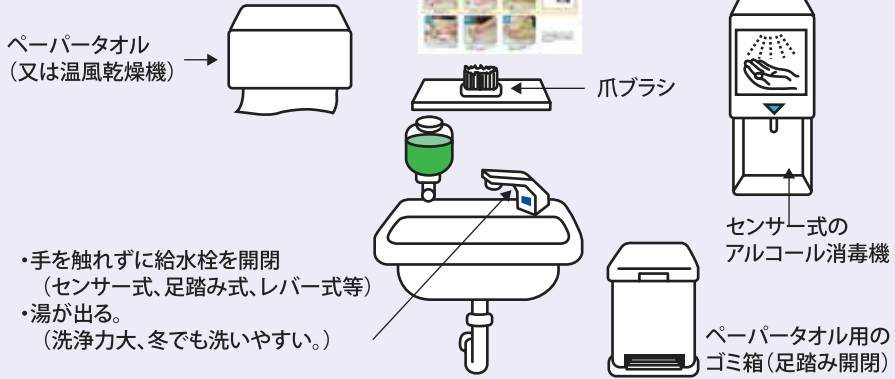


	おう吐物や便で汚れた箇所の消毒	左記以外の流行時の定期消毒 (6ページ参照)
消毒する対象	<p>おう吐物や便を除去した後の床、トイレの便器、衣類など</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ●加熱消毒が困難な調理器具 ●直接手で触れる箇所 <p>〔手すり、ドアノブ、給水栓、冷蔵庫等の取っ手、トイレまわり、電話機、スイッチ、リモコン、おもちゃなど〕</p> 
消毒液の濃度	<p>【0.1% (1,000ppm) 消毒液】 次亜塩素酸ナトリウム (6%原液) を500mlのペットボトルにキャップ2杯入れ、水を加えて500mlにする。 (60倍希釈)</p> 	<p>【0.02% (200ppm) 消毒液】 次亜塩素酸ナトリウム (6%原液) を2リットルのペットボトルにキャップ2杯入れ、水を加えて2リットルにする。 (300倍希釈)</p> 

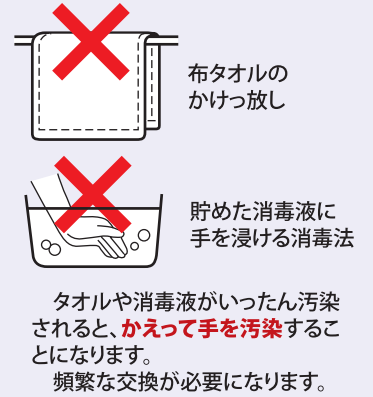
誤飲防止のため「消毒液」と表示する。

推奨できる正しい手洗い手順

◎望ましい手洗い



◎よくない例



◎手洗い 「黄色部分(3~10)を2度行うことは、ノロウイルス等の食中毒の予防に効果的です。よく泡立て、水で十分に流しましょう。」



1 時計や指輪をはずし



2 水でぬらします



3 手洗い石けんをつけて



4 泡立てる



5 手と甲(5回ずつ)



6 指の間(5回ずつ)



ここも大切!

7 親指洗い(5回ずつ)



8 指先(5回ずつ)



9 手首(5回ずつ)



10 つめブラシ(5回ずつ)



11 水で十分にすすぎ



12 ペーパータオルでふく(乾燥機)



13 蛇口栓にペーパータオルをかぶせて栓を締める



14 アルコールを噴霧して手指にすり込む

アルコールは、ノロウイルスには消毒効果がほとんどありませんが、細菌には消毒効果があります。

おう吐物の処理

◎事前に準備しておくもの

- 使い捨てマスク、手袋、エプロン
- ペーパータオル
- ビニール袋
- 5～6%次亜塩素酸ナトリウム液(塩素系消毒剤)

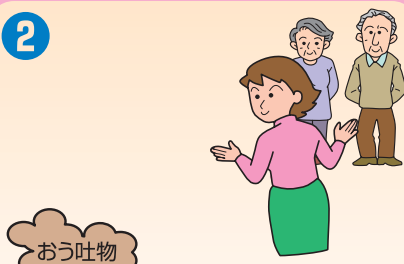
◎おう吐物処理手順

1



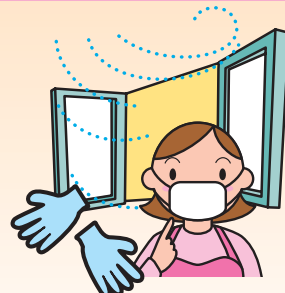
おう吐者を落ち着かせ、離れた場所で安静にしてもらう。

2



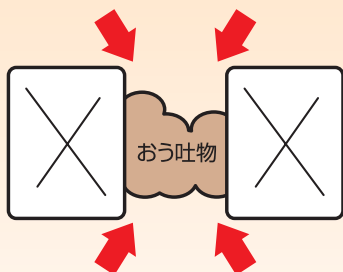
周囲の人をおう吐物から遠ざける。

3



手袋、マスクを着用。
窓を開けて換気を良くする。

4



おう吐物を、ペーパータオル、使い捨ての布等で外から中心に向かって静かに拭き取る。

注意1

おう吐物の飛散と処理時の注意

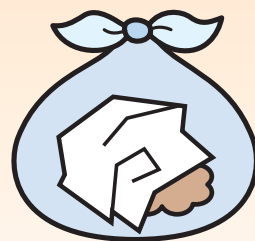
- ☑ 処理時は膝をつかないよう注意する。
- ☑ 1m程度の高さからおう吐した場合、おう吐物を中心に半径2m程度に飛散していることを想定し、対処する。

注意2

おう吐物の収集方法

- ☑ ペーパータオルは、汚れた面を折り込みながら拭き取ります。(同一面を使用すると汚染を拡大します)
- ☑ おう吐物が集めづらい場合は、へら等を活用します。
- ☑ おう吐物が多量の場合は消毒液をかけた状態でしばらく保持します。

5



使用したペーパータオル等はビニール袋に入れて口を縛る。

6



おう吐物が付着していた場所を0.1%次亜塩素酸ナトリウム液に浸したタオルで10分間覆う。その後、水ぶきする。

カーペット等におう吐物が付着した場合は、アイロンが有効(85℃、1分間以上の加熱処理)

7



汚物が入った袋と使い捨て手袋をビニール袋に入れ、口を縛って廃棄する。

8



作業後は流水と石けんでよく手洗する。

2度洗いが有効です

施設の清掃・消毒

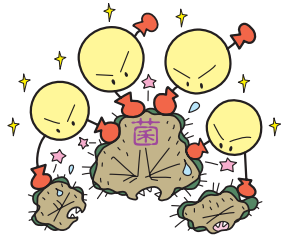
ノロウイルスはどこに付着しているかわかりません。知らず知らずのうちにノロウイルスに汚染された箇所を触り、感染してしまう場合もあります。施設内で人が直接手を触れる場所や物は定期的に消毒しましょう。また、清掃に使用したモップなども忘れずに消毒しましょう。

消毒する場所・物

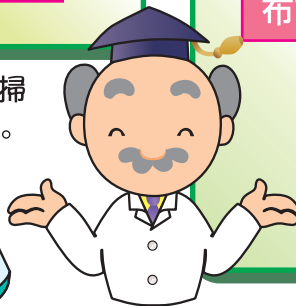
手すり、ドアノブ、水道の給水栓、冷蔵庫や引き出しの取っ手、トイレまわり、電話機、スイッチ、リモコン、おもちゃ、机、イス、スリッパ、車椅子の押し手、ベッド周辺など

日常の清掃

きれいな布で水拭きをする。



こまめに清掃
しましょう。



定期的な消毒

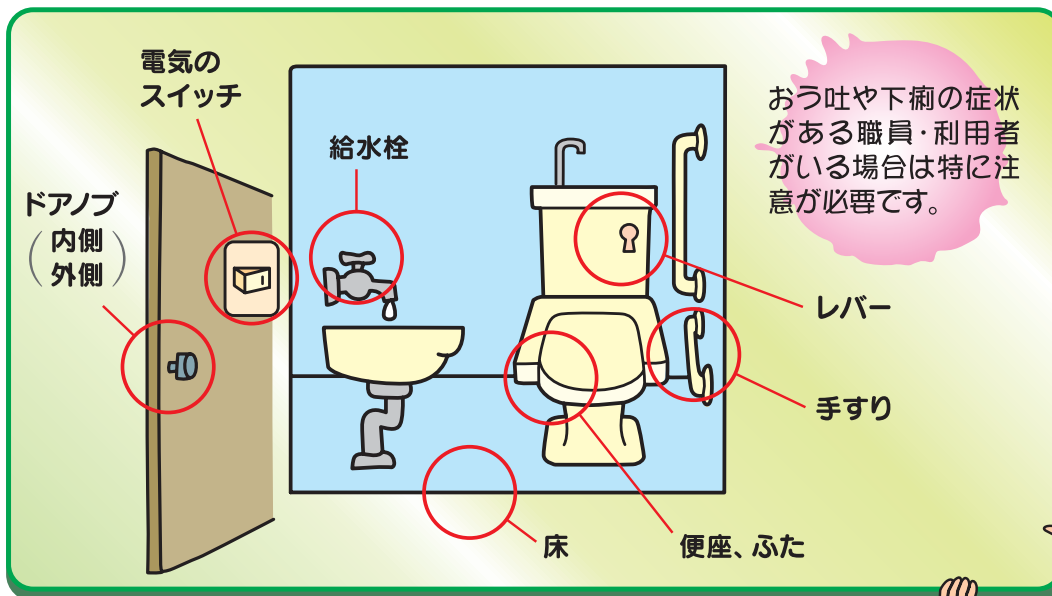
日にちや曜日を決めて行いましょう。

0.02%次亜塩素酸ナトリウム液に浸した
布で拭く。

↓ 10分後

水拭きをする。

※トイレは汚染されやすい場所なので消毒の頻度を増やす必要があります。



新潟県が発行する「**ノロウイルス情報**」も参考にしてください。

HPアドレス <http://www.fureaikan.net/syokuinfo/>
又はネットで「**にいがた食の安全**」と検索



問い合わせ先

新潟県福祉保健部 生活衛生課
〒950-8570 新潟市中央区新光町4番地1
TEL 025-280-5205 FAX 025-284-6757

