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すると言われています。

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すことがあります。

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

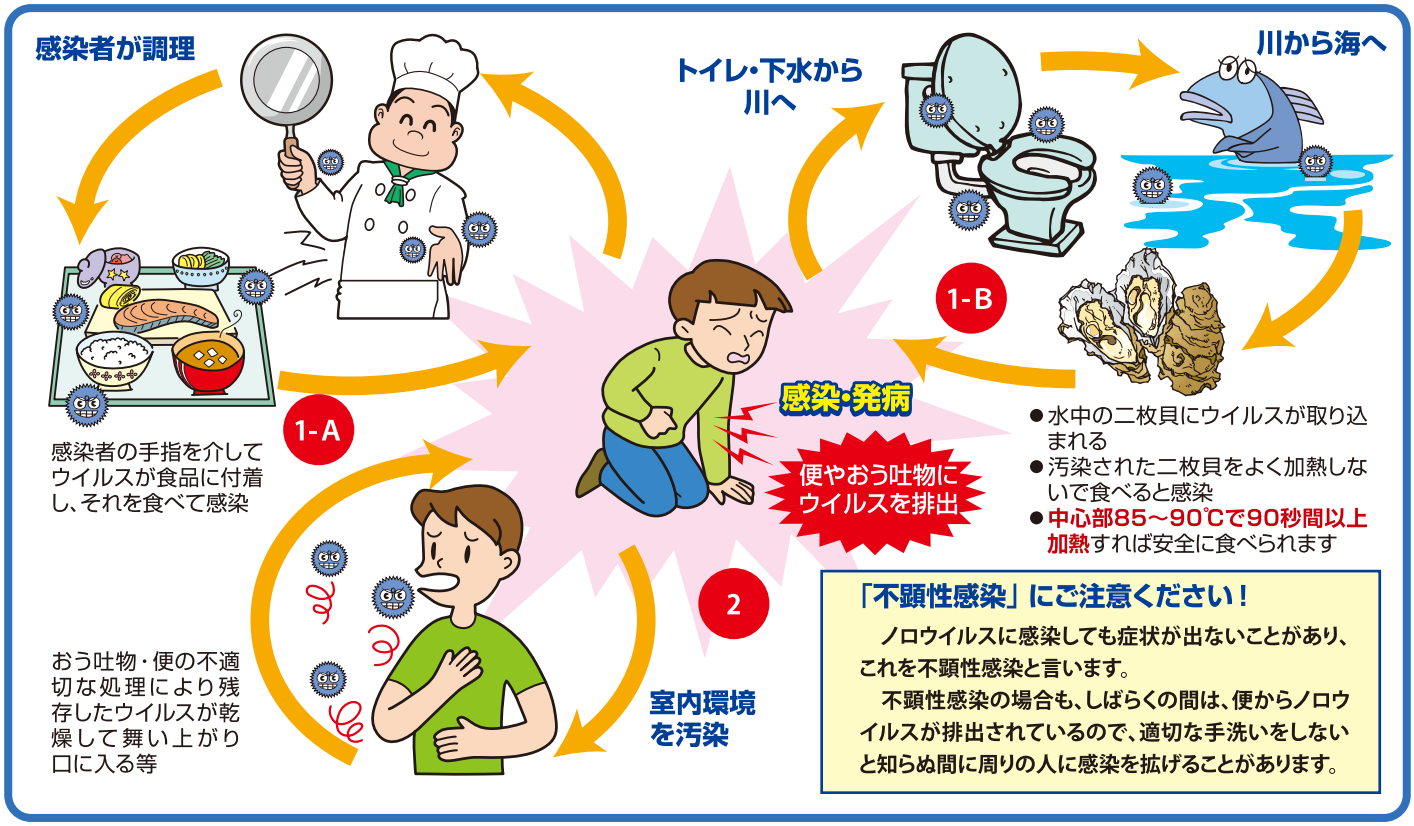
❶ノロウイルスに汚染された食品を食べて感染する場合

Ⓐ ノロウイルス感染者が調理して食品を汚染させる場合

Ⓑ 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

❷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



「不顕性感染」にご注意ください！

ノロウイルスに感染しても症状が出ないことがあり、これを不顕性感染と言います。

不顕性感染の場合も、しばらくの間は、便からノロウイルスが排出されているので、適切な手洗いをしないと知らぬ間に周りの人に感染を拡げることがあります。

新潟県

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

❶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。

※洗い方は、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



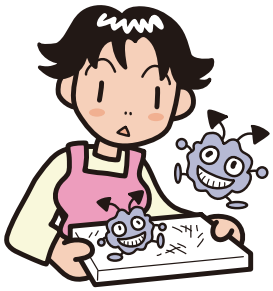


●汚れた物に触れた後

❷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**85～90℃で90秒間以上**加熱しましょう。



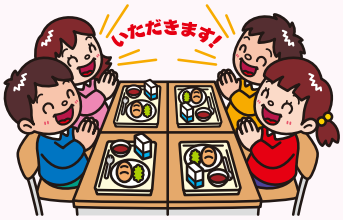


❸食品取扱者の健康管理

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「大量調理施設衛生管理マニュアル」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。

❹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。

●**熱湯による方法**
十分に煮沸消毒します。



●**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。



❺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。

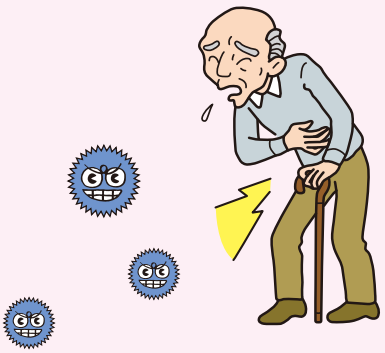
食中毒事例

◎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。

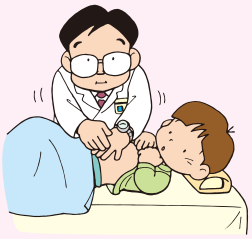
以上から、盛り付け作業の際に手指を介して給食が汚染を受け、食中毒を起こしたと考えられた。



◎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。

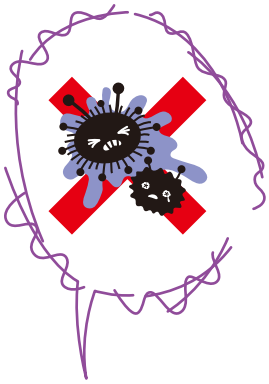


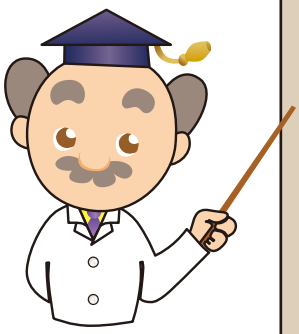
ノロウイルス食中毒発生状況
（H23～25年）

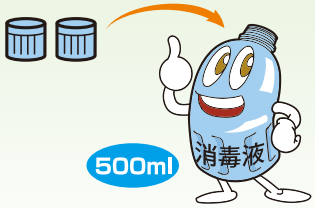
	件数（年平均）	患者数（年平均）
全　国	約350件	約13,000人
新潟県	約　4件	約　280人

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	おう吐物や便を除去した後の床、トイレの便器、衣類など 	●加熱消毒が困難な調理器具 ●直接手で触れる箇所 〔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〕 
消毒液の濃度	【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）  誤飲防止のため「消毒液」と表示する。	【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） 

推奨できる正しい手洗い手順

◎望ましい手洗い



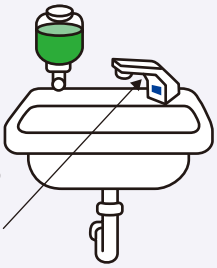
手洗いマニュアルを掲示

ペーパータオル
（又は温風乾燥機）





センサー式の
アルコール消毒機

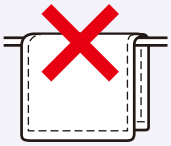


・手を触れずに給水栓を開閉
（センサー式、足踏み式、レバー式等）
・湯が出る。
（洗浄力大、冬でも洗いやすい。）



ペーパータオル用の
ゴミ箱（足踏み開閉）

◎よくない例



布タオルの
かけっ放し



貯めた消毒液に
手を浸ける消毒法

タオルや消毒液がいったん汚染されると、**かえって手を汚染**することになります。
頻繁な交換が必要になります。

◎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！
親指洗い（5回ずつ）



7 指先（5回ずつ）



8 手首（5回ずつ）



9 つめブラシ（5回ずつ）



10 水で十分にすすぎ

3～10を2度



11 ペーパータオルでふく



12 蛇口栓にペーパータオルをかぶせて栓を締める



13 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（2枚以上）
- 次亜塩素酸ナトリウム液（塩素系消毒剤）
- 消毒液を作る容器

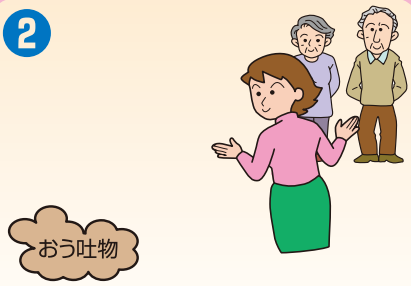
⊙おう吐物処理手順

1



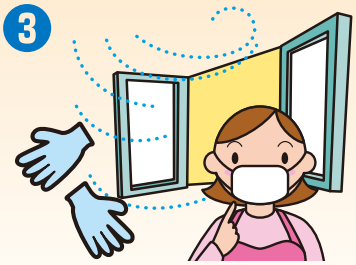
おう吐者を落ち着かせ、離れた場所で安静にしてもらう。

2



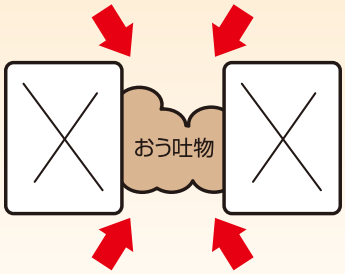
周囲の人をおう吐物から遠ざける。

3



使い捨てマスク、手袋、エプロンを着用。
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

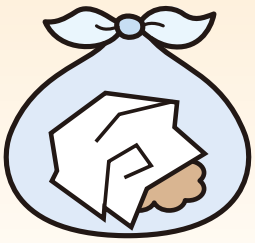
- ア　処理時は膝や衣服の裾等が床に触れないよう注意する。
- イ　1m程度の高さからおう吐した場合、おう吐物を中心に半径2m程度に飛散していることを想定し、対処する。

注意2

おう吐物の収集方法

- ア　ペーパータオルは、汚れた面を折り込みながら拭き取る。（同一面を使用すると汚染を拡大する）
- イ　おう吐物が集めづらい場合は、へら等を活用する。
- ウ　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する。

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



※消毒液の作り方は3ページ参照

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、アイロンによる十分な加熱処理が有効。

7



汚物の入った袋と使い捨て手袋等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いする。

2度洗いが有効です

★汚染を拡げないために、靴の底面等の消毒を行いましょう。

施設の清掃・消毒

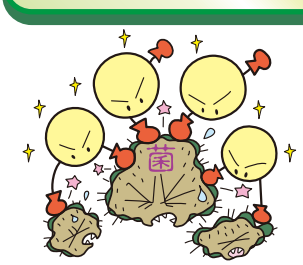
ノロウイルスはどこに付着しているかわかりません。知らず知らずのうちにノロウイルスに汚染された箇所を触り、感染してしまう場合もあります。施設内で人が直接手を触れる場所や物は定期的に消毒しましょう。
また、清掃に使用したモップなども忘れずに消毒しましょう。

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。





定期的な消毒

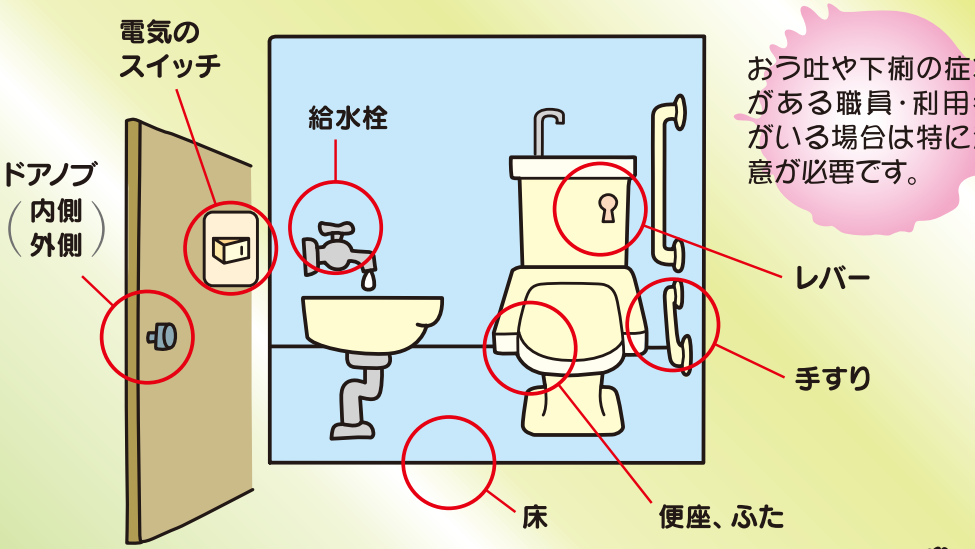
日にちや曜日を決めて行いましょう。

0.02%次亜塩素酸ナトリウム液に浸した布で拭く。

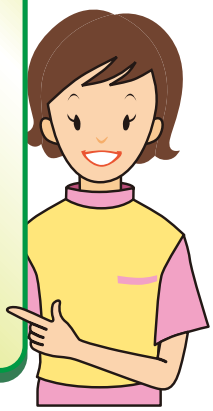
10分後

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。



おう吐や下痢の症状がある職員・利用者がいる場合は特に注意が必要です。



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

H26.11発行