

ノロウイルス (Norovirus) 感染防止対策

【ノロウイルスと感染経路】

ノロウイルスは冬季を中心に年間を通して胃腸炎を起します。原因食品は、ノロウイルスに汚染された食品、特にカキなどの二枚貝が多く報告されています。

このウイルスの感染経路はほとんどが経口感染で、次のような感染様式があると考えられています。

- (1) 汚染された貝類を生あるいは十分に加熱調理しないで食べた場合
- (2) 調理に従事した者が感染しており、その者を介して汚染した食品を食べた場合
- (3) 患者のふん便や吐ぶつから二次汚染した場合

また、共同生活施設などヒト同士の接触する機会が多いところではヒトからヒトへ直接感染するケースもあるといわれています。

【ノロウイルス感染症の症状】

潜伏期間：24時間～48時間

主症状：吐き気、嘔吐、下痢、腹痛。発熱は軽微。

通常上記の症状が1～2日続いた後、治癒し、後遺症はないとされています。

また、感染しても発症しない場合や軽い風邪のような症状の場合もあります。

*抵抗力が落ちている人や乳幼児では数百個程度のウイルスを摂取することで発症するとされています。

特に、保育園、学校、老人施設などで発生した場合には、集団発生につながる場合がありますので注意が必要です。

【感染予防対策】

(食品中のウイルス失活化)

- ・十分に加熱する。
食品の中心温度85℃以上で1分間以上の加熱をすることで感染性はなくなるとされています。
- ・生鮮食品(野菜・果物など)は十分に洗浄しましょう。

(手洗いの励行)

- ・トイレの後、調理を行う際、食事の前にはよく手を洗いましょう。
- ・介護、看護の前後特に吐物の処理やふん便処理等の後には丁寧な手洗いを行いましょう。
- ・手洗いの後、使用するタオル等は清潔なものを使用しましょう。タオルの共用は避け、使い捨てのペーパータオル等を用いることは有効です。
- *石けん自体にはノロウイルスを直接失活化する効果はないとされていますが、手の脂肪等の汚れを落とすことによって、ウイルスを手指から剥がれやすくする効果があります。

(調理台、調理器具等の殺菌・消毒)

- ・調理器具等は洗浄剤を用い十分に洗浄した後、ピューラックス300倍液(塩素濃度200ppm)で浸すように拭くことでウイルスを失活化できます。
- ・まな板、へら、食器、ふきん、タオル等も同様にピューラックス300倍液(塩素濃度200ppm)に10分程度浸してウイルスの失活化を行います。
- ・塩素剤に耐食性のない器具等は85℃以上1分以上の煮沸を行います。



【二次感染予防対策】

(ふん便や吐物の処理)

- ・必ず使い捨てのマスクとビニール手袋を着用します。
- ・汚物中のウイルスが飛散らないよう、ふん便、吐物をペーパータオル等で静かに拭き取ります。
- ・オムツ等は出来る限り揺らさないように取扱います。
- ・ふん便や吐物が付着した床などは、ピューラックス60倍液(塩素濃度1000ppm)で浸すように拭き取ります。
- ・拭き取りに使用したペーパータオルなどはピューラックス60倍液(塩素濃度1000ppm)に5～10分間浸けたあと処分します。
- *ノロウイルスは乾燥すると容易に空中に漂い、口に入って感染することがあります。吐物やふん便は乾燥させないように、ただちに処理しましょう。

【調理従事者の衛生管理】

- ・下痢や嘔吐等の症状がある人は、食品を直接取扱う作業をさせないようにする。
- ・感染した場合、下痢等の症状がなくなっても、通常1週間程度、長い時は1ヶ月間もウイルスの排泄が続く場合があるので、症状が改善した後もしばらくの間は食接食品を取扱う作業をさせないようにする。
- ・不顕性感染も認められることから、日ごろから手洗いを徹底するとともに「使い捨て手袋」の着用をすること。

【保育園、学校、老人施設などの衛生管理】

- ・嘔吐物やふん便で汚れた衣類などを片付けるときは、使い捨てマスク、ビニール手袋を用いる。
- ・嘔吐物やふん便で汚れた衣類などは他の衣類と分けて洗いましょう。
- ・嘔吐物などを片付けた用具、雑巾などは、洗濯後、ピューラックス60倍液（塩素濃度1000ppm）に10分程度浸け置いて消毒します。
- ・汚れた床などはピューラックス60倍液（塩素濃度1000ppm）で浸すように拭いて消毒します。
- ・汚物の片付けが終わったら、よく手を洗い、うがいをしましょう。

【ピューラックスの希釈方法と塩素濃度】

希釈に用いる水量に対するピューラックス量として表にまとめました。

主な用途	塩素濃度	希釈倍率	水量1ℓ	水量3ℓ	水量5ℓ	水量10ℓ
・調理器具の失活化 ・衣服の失活化 ・床の清掃	200ppm	300倍	3.3mL	10mL	16.7mL	33.4mL
・吐物、ふん便などを 処理したペーパーや 用いた手袋など	1000ppm	60倍	17mL	50.9mL	84.8mL	169.5mL

【ピューラックス希釈液の塩素濃度経時変化】

ピューラックスの主成分である次亜塩素酸ナトリウムは酸との反応、金属類との反応、有機物との反応以外にも自然分解や光化学分解、加熱分解などにより、有効塩素濃度を減少します。希釈調整液を密栓、遮光容器に入れ保管した場合は次の図表のとおり、実用に問題のない程度の安定を保ちます。

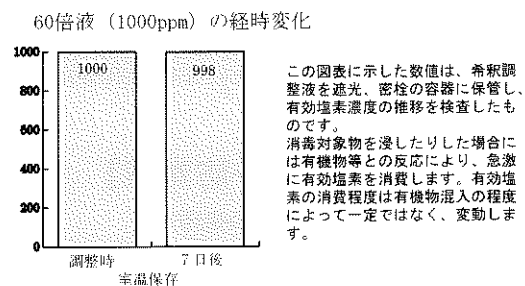
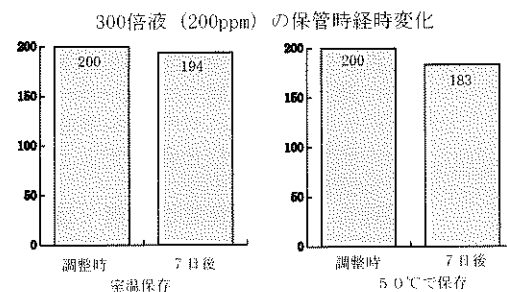
【ピューラックスご使用上の注意】

- ・酸性の製品やその他の製品と混合・併用しないでください。
- ・誤飲しないでください。
- ・誤って原液や希釈液を目に入れないよう注意して取扱ってください。
- ・噴霧での使用はしないでください。
- ・使用に際しては十分換気してください。
- ・手あれの原因になりますので、ゴム手袋等を着用してください。
- ・鉄、ブリキ、銅などの大部分の金属類はサビますので、使用を避けてください。
- ・衣類などに本剤をつけますと、強い漂白力があるため脱色しますので、注意してください。
- ・化学繊維、皮革、毛、絹製品への使用は避けてください。

* 誤使用等に対する応急処置など、詳しくは製品の添付文書をお読みください。

【参考にした文献など】

厚生労働省 ノロウイルス食中毒の予防に関するQ&A
東京都 食品衛生の窓
食品衛生研究 小型球形ウイルス など



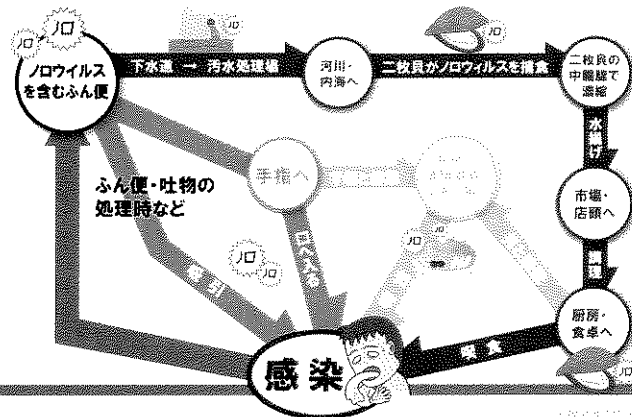
No ノロウイルス

感染防止のキーポイント



① 感染経路

- 経路** 「食中毒」
生やそれに近い状態の貝類を食べた
- 経路** 「二次汚染による食中毒」
感染している調理従事者や調理器具などを介して汚染された食品を食べた
- 経路** 「患者のふん便や吐物の処理時に経口感染」



② ノロウイルスによる感染を防ぐには

ピューラックス
(次亜塩素酸ナトリウム)
を用いた消毒

食材の加熱
85℃・
1分以上

手洗いや
手袋の着用

使い捨ての
マスクや手袋、
エプロンを着用
(ふん便・吐物処理時)



③ ピューラックスの使い方

施設環境・用具に
トイレ、床、ドアノブ、
手すり、浴槽、テーブル、
遊具などの消毒に

調理場・食堂で
まな板、調理器具、ふきん・
ダスターなどの消毒に

ふん便・吐物の処理時に
床、片付けに使用した用具類など

300倍希釈液に
浸した清潔な布で

拭きます

消毒前に・・・
汚れている場合は
中性洗剤で汚れを落とし、
水洗いまたは水拭きします



または 300倍希釈液に
10分間

浸します

消毒前に・・・
中性洗剤で汚れを
落とし、水洗いします

消毒後は・・・
ほこりなどのかからない場所で
乾かします

ふきん等は、
消毒後によく水洗いし、
絞ってから
乾燥します

※ふきんなどの漂白をかねた消毒には
200倍希釈液をお使いください

60倍希釈液を使用する

始める前に
マスク・ガウン等の感染防護装備を必ず着用

① 飛び散らないようペーパータオル
等で外側から内側に向けて静かに
拭き取ります。
(足で踏まないように注意)

② 60倍液で湿すように拭きます。
(目安) 対象の中心から半径2m

③ 使用したペーパータオル
等をビニール袋に入れ、
60倍液を染み込む程度
注ぎます。

使用した手袋は、
外側を内にして
はずし、袋に入れます。
袋の口はしっかり閉じます。

④ 処理に使用したバケツなどは洗浄し、水で
流した後60倍液を用いて消毒します。

ピューラックス分量早見表 (次亜塩素酸ナトリウム6%)

希釈倍率	水の量	1リットル	3リットル	5リットル
300倍 (200mg/L)		3.3mL	10mL	16.7mL
60倍 (1000mg/L)		17mL	50.9mL	84.8mL

・金属類はサビますので使用しないでください。

・ピューラックスをご使用の際は、製品の添付文書をよくお読みください。

