

ノロウイルス食中毒・感染症を予防するために

ノロウイルスには、**食品を介した食中毒**と**食品を介さない感染症**の2つに分類されます。食中毒を起こせば食品衛生法で営業停止などの処分を受けます。感染症には処分はありませんが、食堂施設や寮などが感染源になった場合は、感染を防ぐために事実上営業停止となってしまいます。そのため食堂や独身寮では、ノロウイルス食中毒及び集団感染の予防が重要になります。

どうやってノロウイルスに感染するの？



- 人の糞便から排出されたウイルスが、河川を経て海にたどり着くと、カキなどの二枚貝の中腸腺という内臓に取り込まれます。そのウイルスを取り込んだ**カキなどの二枚貝を不十分な加熱で食べる**ことにより、**感染**します。（食中毒）
- ノロウイルスに感染した人が、**用便後の手洗いが不十分のまま料理を**すると、**食品がウイルスに汚染**され、その食品を食べることにより、感染するおそれがあります。（食中毒）
- ノロウイルスに感染した人のおう吐物にはウイルスが含まれています。そのおう吐物の処理が不十分だと、ウイルスが乾燥して舞い上がり、直接人の口から取り込まれ感染するおそれがあります。（感染症）

どのように予防するのか

- 調理従事者はカキやシジミなどの二枚貝の生や生に近い（湯通し程度）ものは食べないこと。

- ノロウイルス食中毒の9割は調理従事者からの食品を介したものです。予防は従事者の健康管理と手洗いを徹底する。（厚生労働省は石けんでの二度洗いを進めています）



- 調理従事者は、下痢、吐き気、おう吐、腹痛、発熱など、風邪に似た症状があったときは、直ちに医療機関に受診し、医師に相談する。

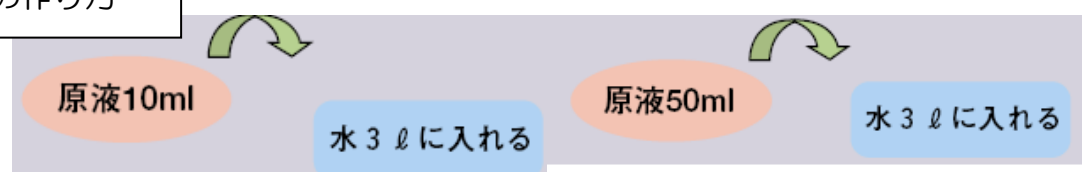
- カキ料理を提供する場合は85℃1分以上の加熱をする。（計測と記録の徹底）

1000ppm 液の作り方

- おう吐物の適切な処理

200ppm 液の作り方

□ おう吐物処理セットを常に用意しておく



- 60 倍のピューラックス液（1000ppm=0.1%）300 倍のピューラックス液（200ppm）

- ペーパータオル、ビニール袋、専用バケツ等

□ おう吐物は 2m 四方に飛び散るので、中心部だけでなく広く周辺部にも気をつけて処理をする。

□ 吐物は 60 倍ピューラックス、周辺は 300 倍のピューラックスで消毒する。処理方法は裏面

●排泄物・おう吐物の処理

ふん便やおう吐物の処理は、処理をする人自身への感染と、施設内への汚染拡大を防ぐため、適切な方法で、迅速、確実に行うことが必要です。

あらかじめ準備しておく物品

使い捨て手袋、マスク、ガウンやエプロン、拭き取るための布やペーパータオル、ビニール袋、次亜塩素酸ナトリウム、専用バケツ、その他必要な物品

- ① 汚染場所に関係者以外の人近づかないようにします。
- ② 処理をする人は使い捨て手袋とマスク、エプロンを着用します。



- ③ おう吐物は使い捨ての布やペーパータオル等で外側から内側に向けて、拭き取り面を折り込みながら静かに拭き取ります。



同一面でこすると汚染を拡げるので注意

- ④ 使用した使い捨ての布やペーパータオル等はすぐにビニール袋に入れ処分します。



ビニール袋に0.1%次亜塩素酸ナトリウムを染み込む程度に入れ消毒するとよい。

※その他の留意点

- 吐物処理後は、調理や配膳などに従事しない。
- 可能ならば、吐物処理後にシャワーを浴びるのが望ましい。

- ⑤ おう吐物が付着していた床とその周囲を、0.1%次亜塩素酸ナトリウムを染み込ませた布やペーパータオル等で覆うか、浸すように拭きます。



カーペット等は色に変色する場合があります。

次亜塩素酸ナトリウムは鉄などの金属を腐食するので、拭き取って10分程度たったら水拭きします。

- ⑥ 使用した着衣は廃棄が望ましいが、消毒する場合は下記の手順で行います。

- ① 付着したおう吐物を取り除く(手袋着用)。
- ② 熱湯につけるか、0.02%の次亜塩素酸ナトリウムに30～60分つける。
- ③ 他のものと別に洗濯機等で洗濯する。



- ⑦ 手袋は、付着したおう吐物が飛び散らないよう、表面を包み込むように裏返してはずします。手袋は、使った布やペーパータオル等と同じように処分します。



処理後は手袋をはずして手洗いをします。

【ポイント】

- おう吐物を処理した後48時間は感染の有無に注意してください。
- おう吐物の処理時とその後は、大きく窓を開けるなどして換気し、換気設備がある場合には必ず運転してください。