

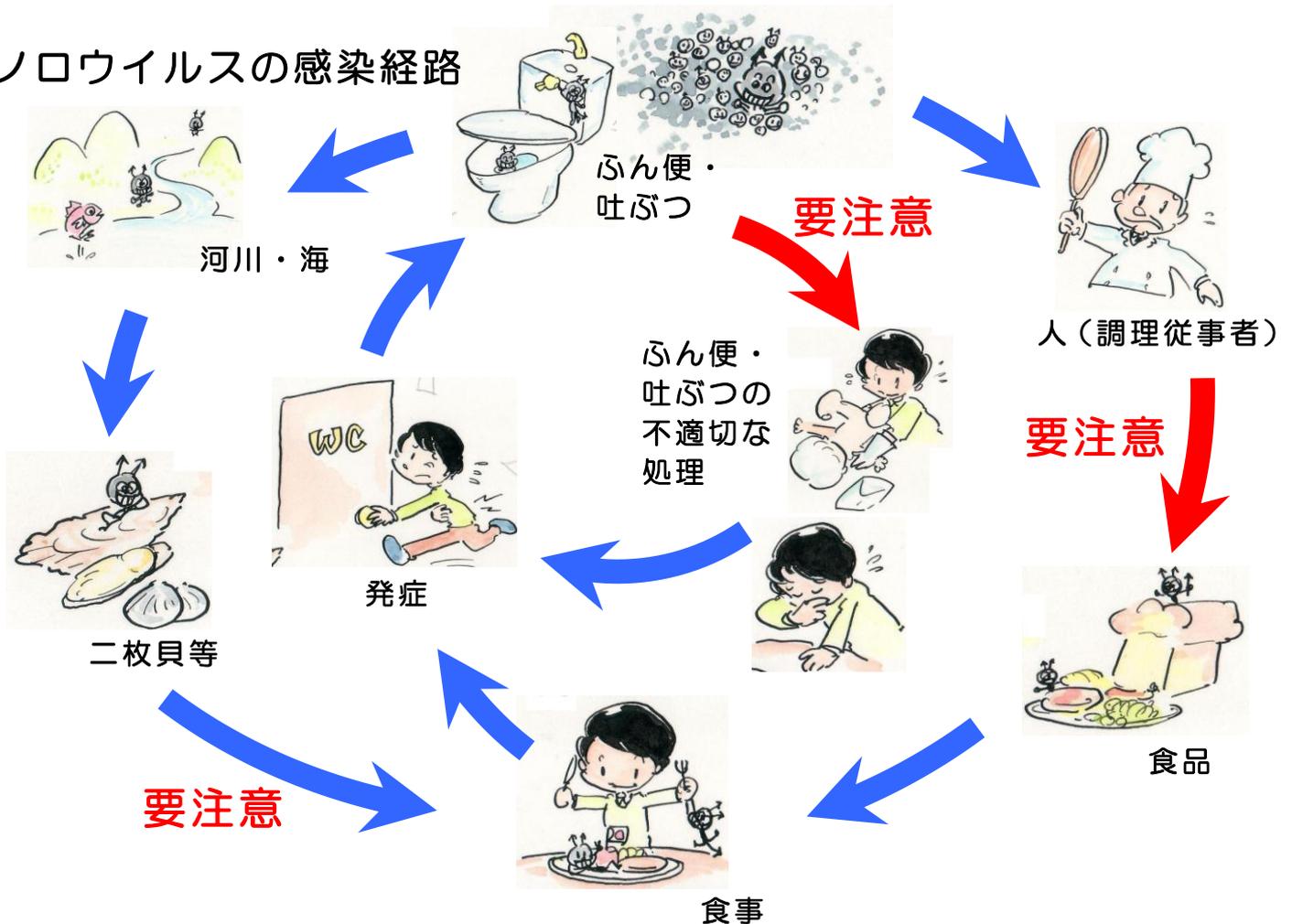
ノロウイルス対策マニュアル（簡易版）

名古屋市ではノロウイルスによる食中毒が数多く発生しています。

近年は、ノロウイルスに感染した調理従事者が食品を汚染したと考えられる事例や、ふん便や吐ぶつなどに触れた職員等を介して二次感染する事例が増えています。

ノロウイルスの感染経路は多岐にわたっており、「食品から人」や「人から人」等の経路で感染が広がっていきます。感染しても症状が出るとは限らないので、症状がなくても食品を汚染しないように注意が必要です。

ノロウイルスの感染経路



【Check!!① ㊦ ふん便、吐ぶつの中のノロウイルス】

ノロウイルスに感染して症状が現れているときには、ふん便 1g 中に 1万～100億個のウイルス が、吐ぶつ 1ml 中に 10万～1億個のウイルス が排出されます。

また、ノロウイルス感染後、症状がなくなっても、2週間から長いときは1か月半にわたってウイルスが排出される場合があります。

【Check!!② ㊦ ノロウイルス食中毒注意報・警報が発令されます】

冬季には感染性胃腸炎が流行し、ノロウイルス食中毒が多発する傾向があります。

名古屋市では、平成 22 年度からノロウイルスによる食中毒の発生が予想される場合に「ノロウイルス食中毒注意報・警報」を発令し、注意喚起を行います。

- ◆調理作業開始前やトイレに行った後などは②から⑧までを2回くりかえしましょう。
- ◆さらに手洗い後にアルコールスプレーや、逆性石けんを使用し、消毒を行いましょう。（ノロウイルスには十分な効果はありませんが、細菌等には有効です。）
- ◆手洗い後に調理する際は使い捨て手袋をし、手から食品を汚染しないようにしましょう。



①爪を切り、時計・指輪等をははずす。石けん・ペーパータオルを準備する。



②水で手をぬらし、石けんをつけて手のひらをよくこする。



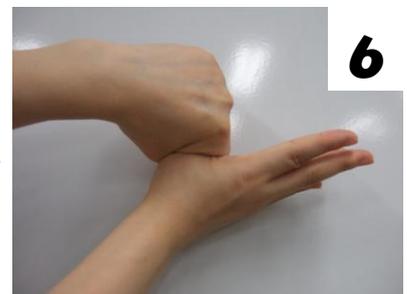
③手の甲を伸ばすようにこする。



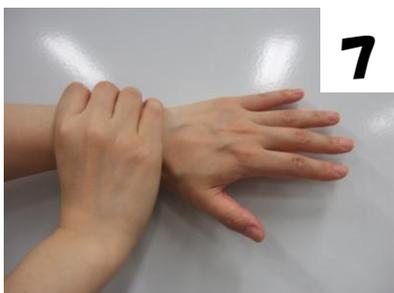
④指先・爪の間を念入りにこする。



⑤指の間を洗う。



⑥指と手のひらをねじり洗います。



⑦手首も忘れずに洗う。



⑧十分に水で流す。



⑨ペーパータオルでふきとって、よく乾かす。

予防対策2 従事者の健康管理

ノロウイルスに感染した状態で調理をすると、食中毒が発生する危険性があります!!

- ◆ 体調・衛生チェック表を活用して異常があるときは調理しないようにしましょう。
- ◆ また、症状がなくなっても手洗いを徹底したうえで使い捨て手袋を着用して作業を行いましょう。(ノロウイルスに感染すると、2週間から1ヶ月半程度ウイルスが排泄されることがあります。)

《ノロウイルスに感染したときの症状》

- ◆ 潜伏期間は、およそ24~48時間です。
- ◆ 主な症状は、下痢、おう吐、腹痛、吐き気です。発熱を伴うことがあり、かぜやインフルエンザの症状に似ています。



予防対策3 ノロウイルスの感染力を失わせる

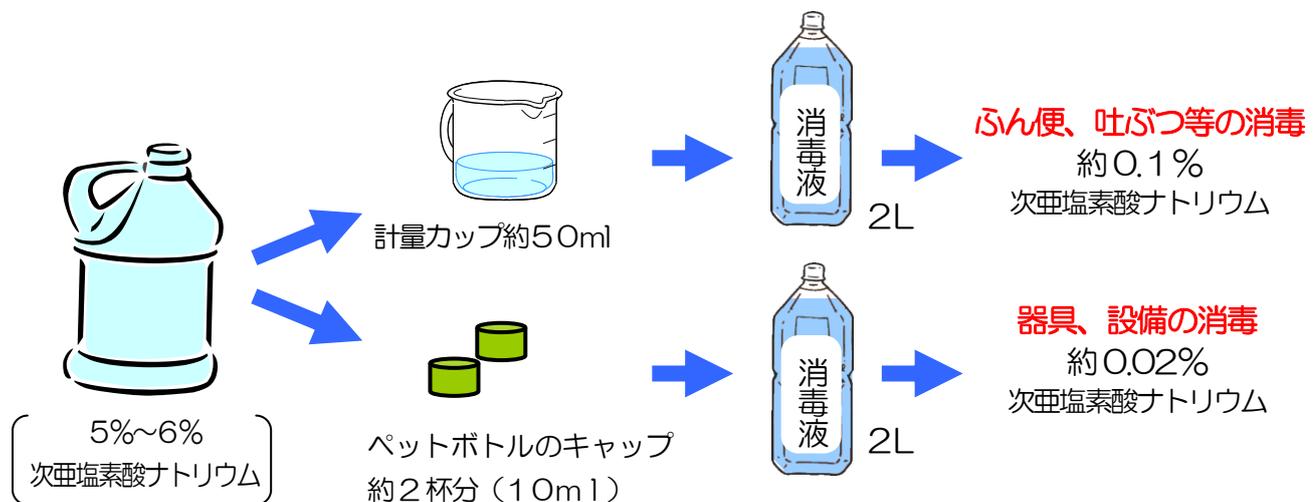
加熱調理

食品の場合、中心部まで十分に(85~90℃で90秒間以上)加熱することが大切です。



消毒液の作り方

調理器具や設備には次亜塩素酸ナトリウムによる消毒が有効です。



① ゴム手袋をはめる

② 漂白剤を量る

③ ペットボトルに漂白剤と水を加えて2Lにする(消毒液の表示を忘れずに!!)

汚物処理の方法

床などについたふん便や吐ぶつの処理

- ① 使い捨てマスクと手袋、エプロンをつける。
(写真は白衣を着用)
処理する人以外は吐ぶつに近づかない。



- ② 吐ぶつは半径2m程度飛び散っている場合があるため床にひざや手をつかないように、靴についた吐物で周囲を汚染しないよう注意する。



- ③ (可能な場合はふん便や吐物を0.1%次亜塩素酸ナトリウムを浸したペーパータオルなどでおおい10分以上放置後、) ペーパータオルなどで外側から内側に向けて汚れた面を折り込みながら静かに拭き取る。



- ④ 使用したペーパータオルなどはすぐにビニール袋に入れ、0.1%次亜塩素酸ナトリウムを入れて密閉し消毒する。



- ⑤ ふん便や吐ぶつが付着した床などは、0.02%次亜塩素酸ナトリウムを染み込ませたペーパータオル等でおおうか、浸すようにふき、広い範囲を消毒する。その後水ぶきする。



- ⑥ 手洗いをしてマスクと手袋を④と同様に処理する。エプロンは0.02%次亜塩素酸ナトリウム液に10分以上浸してから洗濯するか、85~90℃で90秒間以上の熱水洗濯をする。



名古屋市健康福祉局・保健所

(平成25年11月発行)