

防ごう！

ノロウイルスに関する
詳しい情報はコチラ⇒



ノロウイルス食中毒

ノロウイルス食中毒の**約8割**は調理従事者を介して汚染された食品が原因です。

ノロウイルス感染者のおう吐物やふん便には大量のウイルスが排出されます。おう吐や下痢等の体調不良がある場合は、食品を直接取り扱わないようにしましょう。

体調管理



ノロウイルスを予防する重要なポイント

手洗い

2回洗いを推奨します

食品に触る前・トイレの後等は、しっかり手を洗いましょう。

ノロウイルスには**アルコール消毒**はあまり効かないため、手洗いでノロウイルスを洗い流すことが重要です。



ノロウイルス感染症は、ふん便中にノロウイルスを排出していても症状が出ないことがあります。

このような方を**不顕性感染者**といいます。さらに、下痢等の症状がなくなっても、通常では1週間程度、長いときには1ヶ月以上、便にウイルスの排泄が続くことがあるので、しばらくの間は直接食品を取り扱う作業をしないようにして下さい。

調理従事者の方は、自身が不顕性感染者である可能性を考慮した対応をお願いします。

ノロウイルスの消毒にアルコールはほとんど効果ありません。消毒には、適切な濃度の**次亜塩素酸ナトリウム**を使用しましょう。（裏面参照）



ノロウイルスの感染を

広げないためのポイント

食器・環境・衣類等の消毒

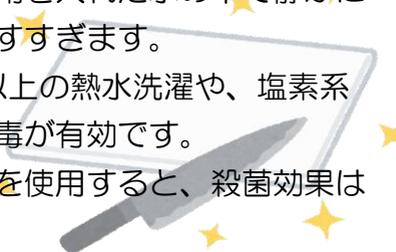
○感染者が使ったり、おう吐物が付いたりしたものは、他のものと分けて洗浄・消毒します。

- ✓食器等は食後すぐ厨房に戻さず、戻す前に塩素系消毒液（次亜塩素酸ナトリウムを水で薄めたもの）に十分浸し、消毒します。
- ✓カーテン、衣類、ドアノブ等も塩素系消毒液等で消毒します。

※塩素系消毒液は金属腐食性があります。金属部（ドアノブ等）の消毒後は十分に薬剤をふき取りましょう。また、衣類等は色落ちする可能性があります。

○洗濯するときは洗剤を入れた水の中で静かにもみ洗いし、十分すすぎます。

- 85℃で1分間以上の熱水洗濯や、塩素系消毒液による消毒が有効です。
- 高温の乾燥機等を使用すると、殺菌効果は高まります。

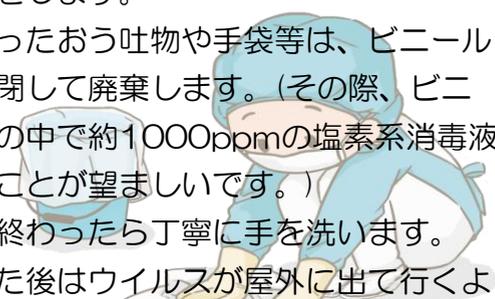


おう吐物やおむつ等の処理

○感染者のおう吐物やおむつ等は、次のような方法ですみやかに処理し、二次感染を防止しましょう。ノロウイルスは、乾燥すると空气中に漂い、口に入って感染することがあります。

- ①使い捨てのマスクやガウン、手袋等を着用します。
- ②ペーパータオル等で静かに拭き取り、約200ppmの塩素系消毒液で消毒後、水拭きをします。
- ③拭き取ったおう吐物や手袋等は、ビニール袋に密閉して廃棄します。（その際、ビニール袋の中で約1000ppmの塩素系消毒液に浸すことが望ましいです。）
- ④処理が終わったら丁寧に手を洗います。

※処理した後はウイルスが屋外に出て行くよう空気の流れに注意しながら、十分に換気を行うことが感染防止に重要です。



塩素系消毒液の作り方

★家庭用の次亜塩素酸ナトリウムを含む塩素系漂白剤の多くは塩素濃度が約5%です。

	必要な濃度	原液の濃度	希釈倍率	1Lの水に加えてつくる場合に必要な原液の量
おう吐物等の廃棄 (袋の中で廃棄物を浸す)	1000ppm (0.1%)	5%	50倍	20ml
		10%	100倍	10ml
食器や衣類等の 消毒やふき取り	200ppm (0.02%)	5%	250倍	4ml
		10%	500倍	2ml

(500mlのペットボトルのキャップ1杯弱で、約4ml)

- ※ 家庭用塩素系漂白剤は、製品ごとに濃度が異なるので、表示をしっかりと確認しましょう。
- ※ 薬剤は**使用期限内**のものを使用してください。
- ※ おう吐物等の酸性のものに直接原液をかけると、**有毒ガスが発生することがあります**ので、必ず「使用上の注意」をよく確認してから使用してください。
- ※ 手指や皮膚等の消毒には使用しないでください。
- ※ 使用する度に希釈し、作り置きは避けましょう。
- ※ 消毒液を保管しなければならない場合は、**誤って飲むことがないように消毒液の入った容器に、消毒液であることをはっきりと明記して保管**しましょう。

