

社会福祉施設等における ノロウイルス対応標準マニュアル ダイジェスト版

	ページ
1 ノロウイルスとは	1
2 感染を予防するためには ～一人ひとりのみなさんへ～	2
3 ノロウイルスによる食中毒を予防するためには ～管理従事者の方へ～	6
4 感染症・食中毒が発生した時	7

ダイジェスト版のポイント

このダイジェスト版は、ノロウイルス対応標準マニュアルを積極的に利用していただけるよう、わかりやすくポイントをまとめたものです。このダイジェスト版とマニュアル本編を参考にして、施設ごとの自主管理マニュアルを作成し、ノロウイルスによる感染症や食中毒の発生及び拡大の防止に努めていただければ幸いです。

ノロウイルス対応標準マニュアル（全文）

http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/micro/noro_manual.html

ノロウイルスとは

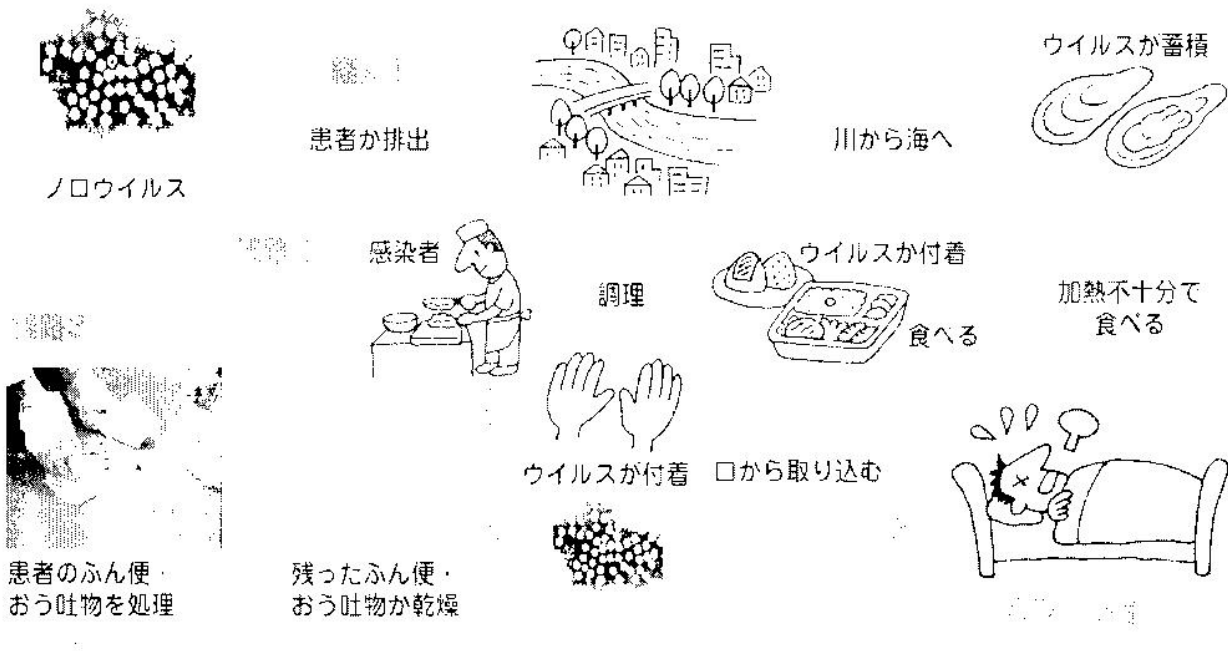
●特徴

幅広い年齢帯において感染性胃腸炎の原因となるウイルスで、特に冬季に多発します。100億以下という少量で人が感染し、腸管内でウイルスが増えます。患者のふん便やおう吐物には1グラムあたり100万から10億個もの大量のウイルスが含まれています。

●感染経路

- 経路1 一人のふん便中のノロウイルスが、下水を経て川や海へ運ばれ、川や海の水を飲む、魚貝類の内臓を食料とされたり、それを、生で生食、生で食べるを感染します。
- 経路2 ノロウイルスに感染した人が、十分な手洗いを怠りウイルスが手に付いたまま調理をすると、食品が汚染され、その食品を食べた人が感染します。
- 経路3 ノロウイルスを含むふん便やおう吐物を処理した後、手洗いを怠ったウイルス物、不適切な処理で残ったウイルスが、川や海へ運ばれ感染します。

〈ノロウイルスの感染経路〉



●感染した時の症状

感染後、24〜48時間後、下痢、嘔吐、腹痛、発熱などを起こすことが多く、通常3日間以内で回復しますが、ウイルスは感染した後も腸管腔内や腸管の細胞に定着し残ります。

●消毒方法

- 1 一般の消毒剤よりも強い塩素（84消毒液）や漂白剤が必要
- 2 塩素系漂白剤、アルコールの消毒効果は十分には発揮されない。塩素系漂白剤の消毒効果は10分間は持続が望ましい。

食事を準備するおめかけ

～おめかけとりのみなさまへ～

●手洗い

ノロウイルスによる感染性は、多くの場合、ウイルスに感染した人の汗を介して感染が拡大します。利用者・職員ともに手洗いを習慣づけることが、感染予防の基本です。用便後、排泄物の処理のあと、調理や食事の前には必ず手洗いを怠りません。

◎手洗いの基本

- ① 石けんを使い十分にこすり洗いをして、水で洗い流すことにより、ウイルスは入浴に感染します。
- ② 手洗い後の手拭用タオルは共用品です。ペーパータオル等を使い毎回タオルを交換するが、個人用タオルを利用してください。
- ★ 水道の蛇口は流水前の手で触れているので、手と一緒につまみ紙やペーパータオルを利用して蛇口を締めると、手の感染源を流すことができます。

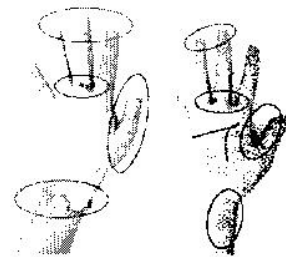
【流水による手洗いの手順】

① 流水による手洗い

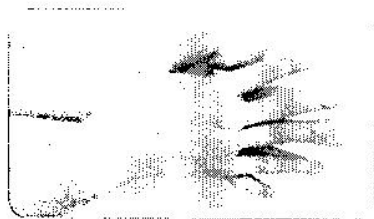
- ① 流水は指を流して、よくすすぐ。
- ② 流水で指先を洗っていただきます。

② 流水による手洗い

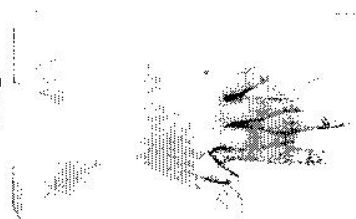
- ③ 指先を爪の間を洗う。
- ④ 指の間を洗う。
- ⑤ 手首
- ⑥ 手のひら



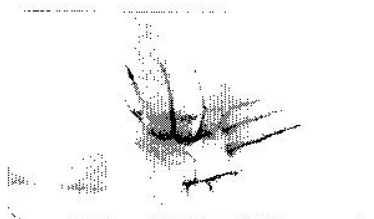
- 1 石けんをつけ、手のひらをよくこする。



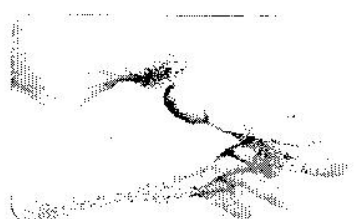
- 2 手の甲をのばすようにこする。



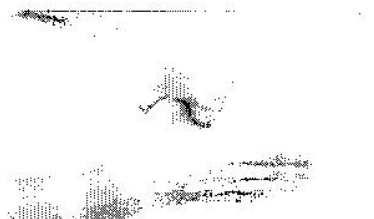
- 3 指先・爪の間を念入りにこする。



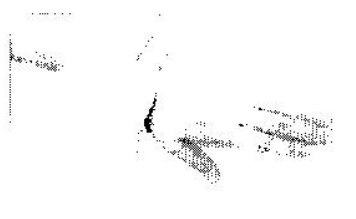
- 4 指の間を洗う。



- 5 親指と手のひらをねじり洗いする。



- 6 手首も忘れずに洗う。



⑦ その後、十分に水で流しペーパータオルや清潔なタオルでよく拭き取って乾かす。

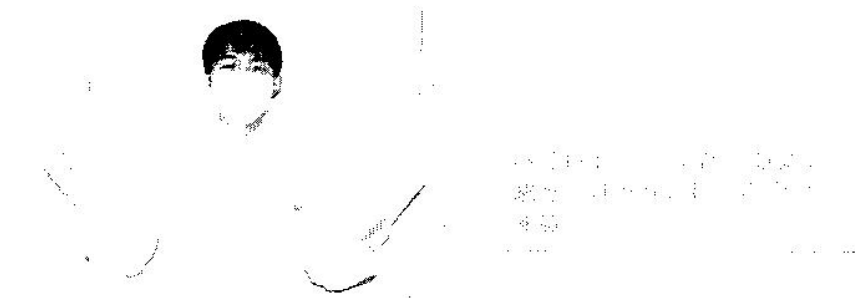
⑨排泄物・おう吐物の処理

ふん便やおう吐物の処理は、処理をする人自身の感染と、施設内への感染拡大を防ぐため適切な方法を、迅速・確実に実行することが必要です。

あらかじめ準備するものは、

使い捨て手袋、マスク、カウチンやエプロン、拭き取るための布やペーパータオル、ビニール袋、0.1%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する。
- ② 処理をする人は使い捨て手袋とマスク、エプロンを着用する。



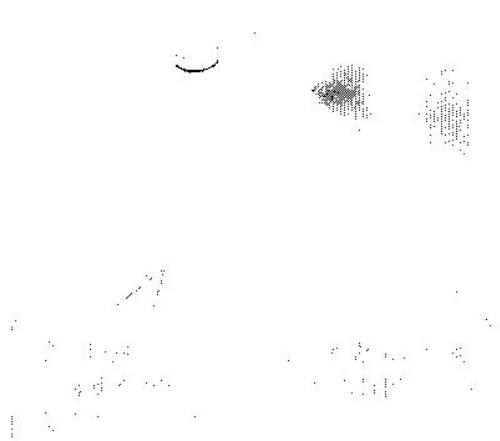
- ③ おう吐物は使い捨ての布やペーパータオル等で外側から内側に向けて、拭き取り面を折り込みながら静かに拭き取る。



- 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する。



- 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、浸すように拭く。



0.1%次亜塩素酸ナトリウムは、0.1%の濃度で、汚染した場所を拭き取る。

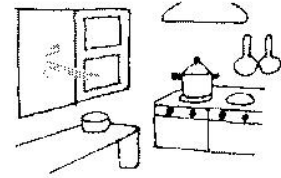
- ⑥ 処理後は手袋をはずして手洗いをする。手袋は、使った布やペーパータオル等と同じように処分する。



●おう吐物等の処理時の換気

から、おう吐物の拭き取りと消毒が徹底されている場合は、軽微な換気サイクルが室内に滞留した感染症の拡大を抑制することができます。そこで、おう吐物等を適切に処理し、窓を開放し、室内の換気を行うことが大切です。

1. おう吐物等の処理時とその後は、拭き取りを完了した後に窓を開け、自然の風力で新鮮な空気を取り入れ、換気を行います。室内にウイルスを滞留させることのないよう、ご注意ください。
2. 換気設備（換気扇等）がある場合は自然換気してください。



●リネン類の消毒

汚物がついたおむつやシーツ等のリネン類を取り扱うときは、取り扱う人の平均ウイルス量が最も多い場所となるように注意が必要です。二次感染を防ぐための適切な処理が必要では

【汚物がついたリネン類の洗濯、消毒】

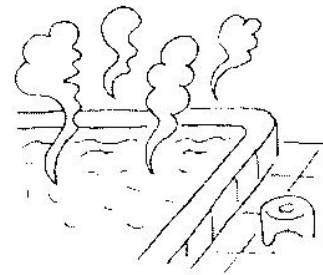


1. 汚物がついたリネン類を取り扱うときは、必ず使い捨てのビニール手袋とマスク、フェイスシールドを着用し、汚物が直接皮膚に付いたら、脱着後、洗剤で十分な洗浄を行うこととなります。換気は行ってください。
2. 汚物がついたリネン類は専用のバケツの蓋を開け入れ、消毒液を注ぎ込む際は十分に注意してください。
3. 洗剤を一定の濃度にした後、企業標準濃度(0.02%)の非塩素系漂白剤「トナマム」に10分浸漬した後、55℃で30分以上加熱することで消毒していただきます。
4. 消毒後、他の物品と分けて最後に洗濯してください。

※リネン類の選別や保管に使用する容器等は洗浄及び消毒を行い、充分衛生状態に戻してください。

●入浴

施設内で入浴施設を利用する利用者には、新型コロナウイルスを含む感染症が広がります。入浴施設は人員配置に余裕があるシャワー施設を設置するようお願いします。



●手を触れる場所や身のまわりの物の清潔・消毒

施設内での直接手を触れる場所は、ドアノブ、ドアの取っ手、エレベーターのボタン等。手が触れる場所は、手洗いやアルコール消毒を徹底していただくことが感染症の抑制につながります。

※「手洗い」は、流水で手を洗い、石鹸をしっかりと泡立て、流水で洗い流す。乾燥剤で乾かす。アルコール消毒は、手の指の隙間や手の甲、手首の裏側、指の間をしっかりと消毒してください。

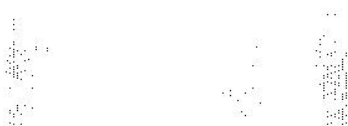
【清潔の保持・消毒】

- ① 手を洗える場所や身のまわりの物はきれいな布で水拭きするなど、常に清潔を保つようにしましょう。
- ② 感染予防のため、多数の人が手を洗える場所や身のまわりの物は定期的に消毒してください。手すり、ドアノブ、水道の蛇口などを、0.02%次亜塩素酸ナトリウムに浸した布などで拭く等し。
- ③ 施設内でトイレやうしをした利用者があり、ノロウイルスを含めた感染性胃腸炎が疑われる場合は、特に汚染されやすいトイレやその周辺などを中心に消毒の頻度を増やす必要があります。

※次亜塩素酸ナトリウムは金属を腐食させるため、金属部分に使用した場合は10分程度たったら水拭きしてください。また、塩素ガスが発生することがあるので、使用時は十分に換気してください。

●消毒液（次亜塩素酸ナトリウム希釈液）の作り方

【0.02%次亜塩素酸ナトリウムの作り方】



原液10ml



水 3 ℓ に入れる

【0.1%次亜塩素酸ナトリウムの作り方】



原液50ml



水 3 ℓ に入れる

●日ごろからの健康管理

ノロウイルスによる感染を予防するための具体的な方法を示しましたが、感染は感染拡大を妨げない限り、そのまま経過してノロウイルスの感染が疑われる利用者、職員を隔離する必要は、また大抵施設では感染源からノロウイルスを除去し、再び感染することはできません。

日ごろから利用者の健康観察を行うください。

● 施設管理者は職員や健康診断の結果や健康状態の把握をしっかりとる。

● 入居者や職員、社会者に対して手洗、消毒（アルコール）等、適切な予防の状況がわかる場合には、対応を講じてもらうことも必要です。



ノロウイルスによる食中毒を予防するためには

～調理従事者の方へ～

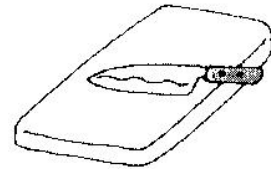
●食中毒予防の原則

1 食材由来のノロウイルスを失活（殺菌）する

二枚貝（カキ、アサリ、シジミ等）はノロウイルスを蓄積していることがあり、二枚貝の調理法、中心部が85℃で1分以上になるように加熱して、ウイルスを確実に失活（殺菌）してください。

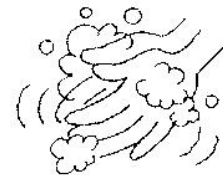
2 調理器具等からの汚染を防止する

二枚貝の調理に使用した調理器具、シンク等は十分に洗浄し、熱湯（85℃）で1分以上加熱又は0.02%次亜塩素酸ナトリウムで消毒してから他の食品に使用します。調理が終わった後は、同じように消毒して乾燥後、衛生的に保管してください。



3 調理従事者からの食品汚染を防止する

食品の盛り付け作業時は、使い捨て手袋を使用してください。また、下痢等の症状がある調理従事者は、食品に直接触れる作業は控えてください。



調理従事者の手を介しての食中毒を防止するためには、手洗いが重要です。ノロウイルスは一般の食中毒細菌と異なり、塩性石けん、アルコールの消毒効果は十分ではないので、石けんをよくこすり洗いをした後、水で十分に洗い流し、タオルを落としてください。

④調理従事者自身が感染しないために

1 発生時の注意点

発生時の食器回収の際は、手袋等を使用して食べ残しに直接触れないようにしてください。おしぼり物で汚れた食器類は、「排泄物・おしぼり物の処理」(P.8)を参考に、必ず調理場外で消毒してから調理場へ戻してください。

2 日常生活での注意点

調理従事者がノロウイルスに感染すると、人為的な食中毒につながる可能性があります。日常生活においても注意が必要です。食中毒では生ものに注意し、外出後やトイレの後の手洗いを徹底してください。家族が下痢・嘔吐をした時には、「排泄物・おしぼり物の処理」(P.8)を参考に処理してください。

感染症・食中毒が発生したら

施設において「感染症」・「食中毒」疑われる事例が発生した場合は、感染拡大を防止するため、次のような対策をとる必要があります。

1 発生状況の把握

- 1 症状の確認：下痢・嘔吐・発熱・その他の症状の有無を確認します。
- 2 発症全体の状況の把握
 - ① 時刻別・種・フロア・部署別の発症状況・発生職員を把握し発生状況を把握します。
 - ② 発症状況・症状名・検査結果及び検査内容の確認をします。
 - ③ 富坂の右症者数・下痢・嘔吐回数等の関係症候・発症数とを比較します。

2 感染拡大の防止

- 1 施設への告知：施設管理者は感染症等の発生状況を関係職員に告知し、対応の留意を促します。必要に応じて連絡方法を準備してください。
- 2 感染拡大の予防
 - ① 手洗いや消毒、密閉・密着の適切な方法を徹底して実行します。
 - ② 消毒の頻度を適切に実施し、発生箇所に対して予防的消毒を実施します。

3 関係機関等への連絡

- 1 保健所等への連絡：発生を発生届のために、施設長・関係者の指示を受けます。
- 2 利用者家族への連絡
 - ① 発生状況を把握し、健康被害防止に感染予防に要する対応力を伝えます。
- 3 保健所・保健所等が社会福祉協議会等へ報告
 - ① 感染症・食中毒が疑われる場合は、保健所及び市民生活福祉社会福祉協議会等へ電話連絡して、対応について指示を受けるとともに、報告の要領は下記のとおりです。

〈報告基準〉

- ア ノロウイルスによる感染性胃腸炎と診断された又はノロウイルスの感染が疑われる利用者又は重篤患者が1週間以内に2名以上発生した場合
- イ ノロウイルスの感染が疑われる者が10名以上又は全利用者の半数以上発生した場合
- ウ ア及びイに該当しない場合であっても、嘔吐・下痢症状のある者の数が通常を上回る場合

管轄保健所：

保健所

電話

夜間・休日連絡先：東京都保健医療情報センター

電話 03-5272-0303