

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 ～調理従事者の方へ～・・・・・・・・	6
4 感染症・食中毒が発生したら・・・・・・・・	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



東京都福祉保健局

ノロウイルスとは

●特徴

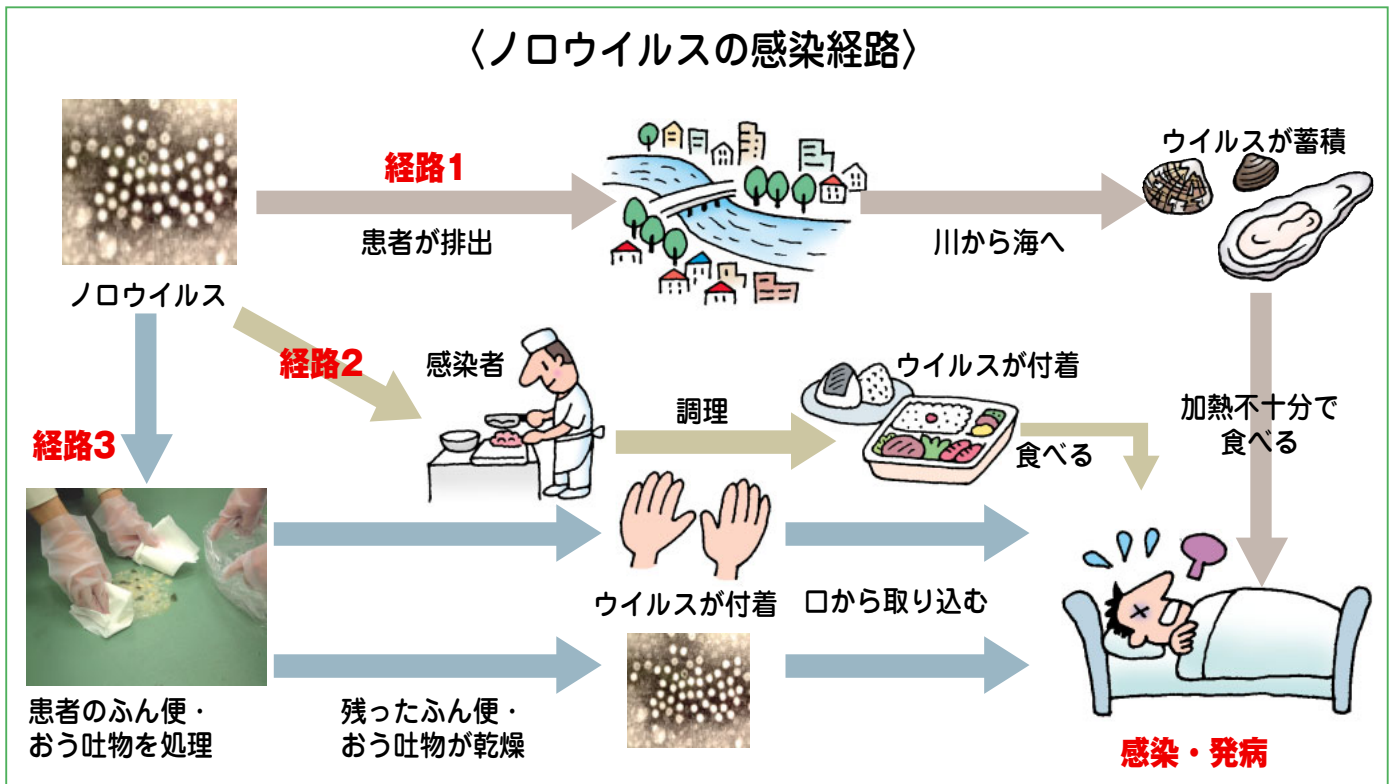
幅広い年齢層において感染性胃腸炎の原因となるウイルスで、特に冬季に多発します。100個以下という少量で人に感染し、腸管内でウイルスが増えます。患者のふん便やおう吐物には1グラムあたり100万から10億個もの大量のウイルスが含まれています。

●感染経路

経路1 人のふん便中のノロウイルスが、下水を経て川から海へ運ばれ、二枚貝に蓄積され、それを、十分に加熱しないで食べると感染します。

経路2 ノロウイルスに感染した人が、十分に手洗いを行わずウイルスが手につ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、手についたウイルスや、不適切な処理で残ったウイルスが、口から取り込まれ感染します。



●感染した時の症状

感染後、24～48時間で、下痢、吐気、おう吐、腹痛、発熱などの症状が出ます。通常3日以内に回復しますが、ウイルスは感染してから1週間程度ふん便中に排泄され続けます。

●消毒方法

- ① 他の微生物などと比べると熱に強く、85℃で1分以上の加熱が必要です。
- ② 逆性石けん、アルコールの消毒効果は十分ではありません。塩素系漂白剤の次亜塩素酸ナトリウムは効果があります。

感染を予防するためには

～一人ひとりのみなさんへ～

●手洗い

ノロウイルスによる感染症は、多くの場合、ウイルスに触れた人の手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を洗ってください。

●手洗いの基本

- ① 石けんを使い十分にこすり洗いをし、水で洗い流すことにより、ウイルスは大幅に減少します。
- ② 手洗い後の手拭用タオルは共用せず、ペーパータオル等を使い毎回タオルを交換するか、個人用タオルを利用してください。
- ★ 水道の蛇口は洗う前の手で触れているので、手と一緒に洗うかペーパータオルを利用して蛇口を締めると、手の再汚染を防ぐことができます。自動水栓、足踏み式水栓、レバー式水栓などが効果的です。

【手洗いの手順】

手洗い前のチェックポイント

- ◎爪は短く切っていますか？
- ◎時計や指輪をはずしていますか？

汚れが残しやすいところ

- ◎ 指先や爪の間
- ◎ 指の間
- ◎ 親指の周り
- ◎ 手首
- ◎ 手のしわ



- ① 石けんをつけ、手のひらをよくこすります。



- ④ 指の間を洗います。



- ② 手の甲をのばすようにこすります。



- ⑤ 親指と手のひらをねじり洗います。



- ③ 指先・爪の間を念入りにこすります。



- ⑥ 手首も忘れずに洗います。



*①～⑥で30秒が目安です。

- 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します。

●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方が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。
- 可能な場合は、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。



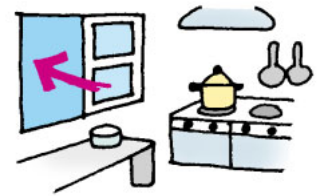
【ポイント】

- 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。

●おう吐物等の処理時の換気

おう吐物等の拭き取りと消毒が徹底されていない場合は、乾燥した後にウイルスが室内に拡散し、感染が拡大するおそれがあります。そこで、おう吐物等を適切に処理し、さらに室内の適正な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、大きく窓を開けるなどして室内に新鮮な空気を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にしてください。)
- ② 換気設備(換気扇等)がある場合には運転してください。



●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、取り扱った人の手にウイルスが付着し感染を拡大させてしまう可能性があり、二次感染を防ぐための適切な処理が必要です。

【汚物がついたリネン類の洗濯、消毒】

汚物の除去

消毒

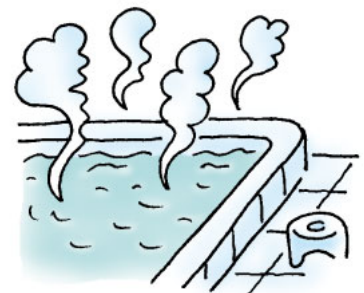
洗濯

- 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、エプロンを着用し、汚物が直接皮膚に触れたり、飛沫を吸い込んだりすることのないよう防護してください。
- ② 汚物がついたリネン類は専用のビニール袋等に入れ、周囲を汚染しないよう十分注意してください。
- ③ 汚物を十分に落とした後、塩素系消毒液(0.02%次亜塩素酸ナトリウム)に30~60分間浸すか、85℃で1分間以上になるように熱湯消毒してください。
- ④ 消毒後、他のものと分けて最後に洗濯してください。

※リネン類の運搬や保管に使用する容器等は洗浄及び消毒を行い、常に衛生的に管理してください。

●入浴

施設内で下痢やおう吐をした利用者がある場合には、ノロウイルスを含めた感染性胃腸炎が疑われます。症状がある人は最後に浴槽に入るかシャワーのみにするようにしましょう。



●手を触れる場所や身のまわりの物の清潔・消毒

施設内で人が直接手を触れる場所は、ノロウイルスに汚染されている可能性があります。

また、子どもは身のまわりの物を直接口にしてしまうことが多く、汚染されていると二次感染の原因ともなります。

(例) 手すり、ドアノブ、水道の蛇口、机、イス、引き出しの取っ手、車椅子の押し手、ベッド回り、三輪車、幼児お散歩用のキャリー、おもちゃ等

【清潔の保持・消毒】

- ① 手を触れ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す。
- ② 感染予防のため、多数の人が手を触れ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）。
- ③ 施設内で下痢やおう吐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】

原液の濃度が6%の場合
300倍にする

原液10ml

水3ℓに入れる

【0.1%次亜塩素酸ナトリウムの作り方】

原液の濃度が6%の場合
60倍にする

原液50ml

水3ℓ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、感染や感染拡大を防ぐためには、まず早い段階でノロウイルスの感染が疑われる利用者・職員を把握すること、また入所施設では施設外からノロウイルスを持ち込まないようにすることが重要です。

- ① 日ごろから利用者の健康観察を行ってください。
- ② 施設管理者は職員の健康診断の結果や健康状態の確認をしてください。
- ③ 入所施設では、面会者に対して手洗いの徹底や、下痢・おう吐などの症状がある場合には面会を遠慮し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～

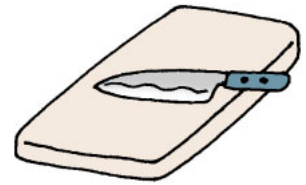
●食中毒予防の原則

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るので、二枚貝の調理は、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には、使い捨て手袋を使用してください。おう吐、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、逆性石けん、アルコールの消毒効果は十分ではないので、石けんでよくこすり洗いをした後、水で十分に洗い流し、ウイルスを落としてください。

●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には、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。おう吐物で汚れた食器類は、「排泄物・おう吐物の処理」(P3)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、大規模な食中毒につながることもあるので、日常生活においても配慮が必要です。食生活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・おう吐をした時には、「排泄物・おう吐物の処理」(P3)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・食中毒が疑われる事例が発生した時には、感染の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・おう吐・発熱、その他の症状について確認します。
- (2) 施設全体の状況の把握
 - ① 日時別、棟・フロア・部屋別の発症状況（担当職員を含む）を把握します。
 - ② 受診状況、診断名、検査結果及び治療内容の確認をします。
 - ③ 普段の有症者数（下痢、おう吐等の胃腸炎症状、発熱等）と比較します。

2 感染拡大の防止

- (1) 職員への周知：施設管理者は感染症等の発生状況を関係職員に周知し、対応の徹底を図ります。日ごろから連絡方法を整備してください。
- (2) 感染拡大防止策
 - ① 手洗い、排泄物・おう吐物の処理方法を徹底して実行します。
 - ② 消毒の頻度を増やすなど、発生時に対応した施設内消毒を実施します。

3 関係機関等への連絡

- (1) 施設管理医への連絡：重篤化を防ぐため、適切な医療及び指示を受けます。
- (2) 利用者家族への連絡
発生状況を説明し、健康調査や二次感染予防について協力を依頼します。
- (3) 保健所、市町村等の社会福祉施設等主管部への報告
感染症や食中毒が疑われる場合は、保健所及び市町村等の社会福祉施設等主管部に連絡して、対応について指示を受けてください。報告の基準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死亡者又は重篤患者が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、おう吐や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