

これでバッチリ

ノロウイルス予防 ハンドブック

ノロウイルスに関するミニテスト

あなたは
いくつ答えられ
ますか？



- Q1. ノロウイルスに効果がある消毒方法とは？
- Q2. 手洗いが重要な理由とは？
- Q3. なぜ二枚貝に気をつけないといけないの？
- Q4. 下痢や嘔吐などの症状があるときに調理に従事するとどうなる？
- Q5. トイレに行くときに白衣を脱ぎ、履き物を交換するのはなぜ？

➡ 答えは12ページ

Contents

これがノロウイルスの正体です！	P1
ノロウイルスはこうしてやってきます！（主な感染経路）	
1. ヒト→ヒト	P2
2. ヒト→食品→ヒト	P3
3. 食品→ヒト	P4
ノロウイルス対策	
その1 正しい手洗いを心がけよう	P5
その2 食品由来のウイルスを防止しよう	P6
その3 調理器具等からの汚染をブロック	P6
その4 調理場内への侵入をシャットアウト	P7
ノロウイルスの消毒方法 <small>（次亜塩素酸ナトリウム編）</small>	P8~11
ノロウイルスに関するミニテスト【答え】	P12
県内保健所一覧	P13

これがノロウイルスの正体です!

発生時期

1年中発生するが、特に11月～3月の冬場が多い

症状

急な嘔吐、下痢、吐き気、腹痛、軽度の発熱
※乳幼児は嘔吐、成人は下痢が多い

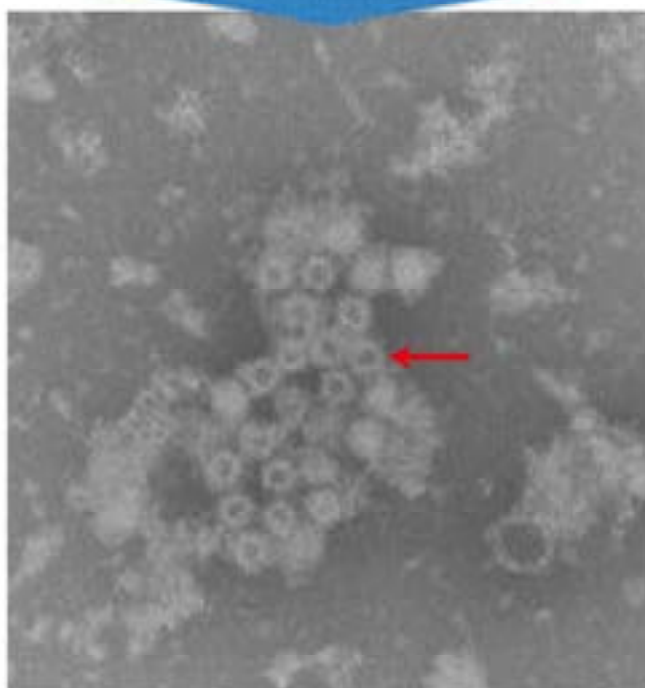
潜伏時間

感染して24～48時間後に症状が現れる

発症時間

通常は1～2日間程度で自然治癒

症状が治まっても1週間～1か月以上、便中にウイルスが出てくるので要注意!



電子顕微鏡写真。矢印がノロウイルス(直径30nm)
(大分県衛生環境研究センター 提供)

下痢止めを飲んでしまうと、体内にウイルスを留めてしまい、逆に回復を遅らせてしまうおそれがあります!

増殖場所

ヒトの口から入り、腸内でのみ増殖

食品中では増殖しません!

感染経路

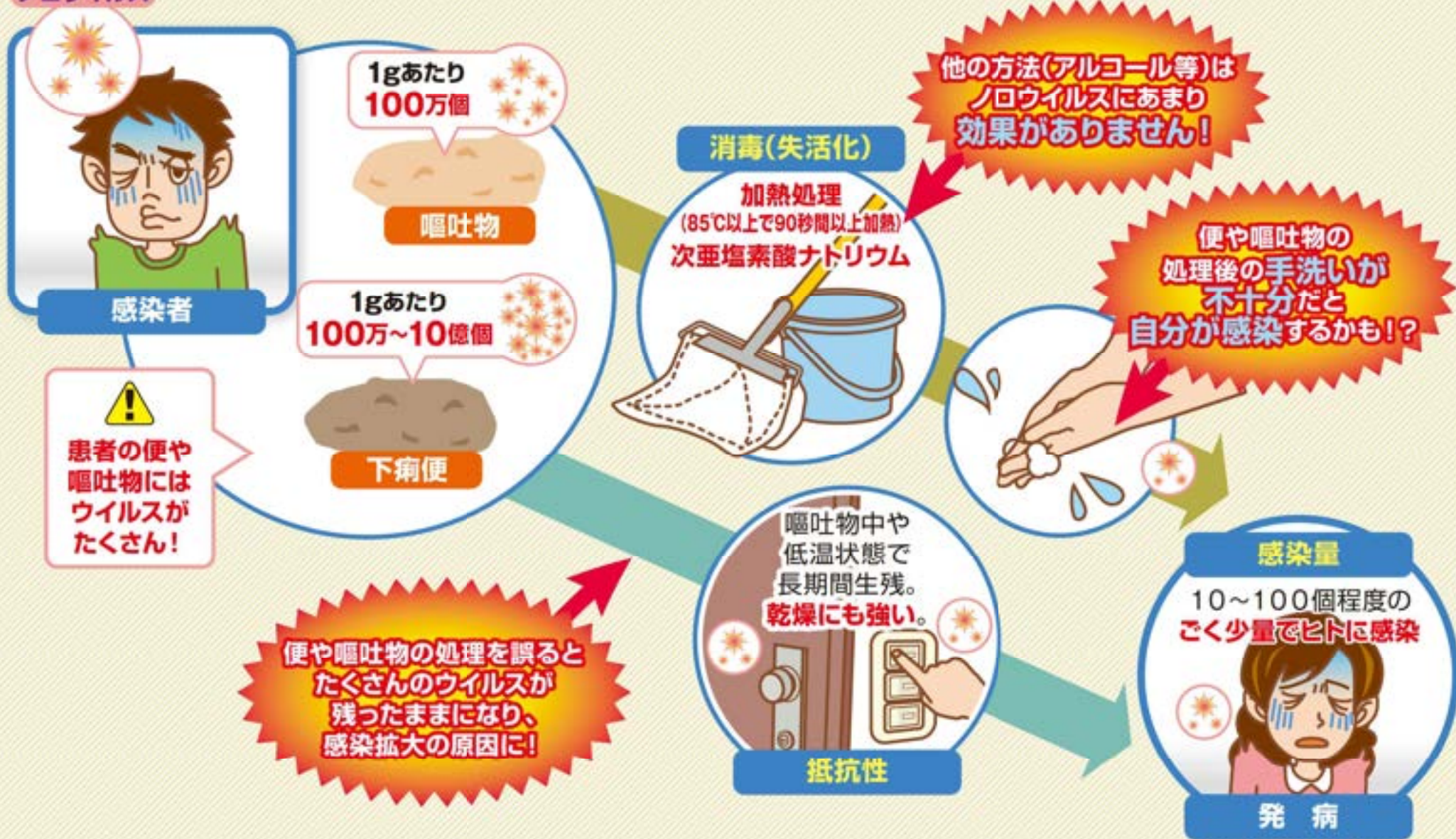
ノロウイルスに汚染された食品の摂取、患者の便・嘔吐物からの経口感染、飛沫感染等により感染

治療

抗生物質はノロウイルスには無効。ノロウイルス自体に直接効く薬は今のところない。そのため、水分補給で脱水症状を防ぐなどの対症療法を行う。

主な感染経路1 ヒト→ヒト

ノロウイルス



主な感染経路2 ヒト→食品→ヒト

ノロウイルス



主な感染経路3 食品→ヒト

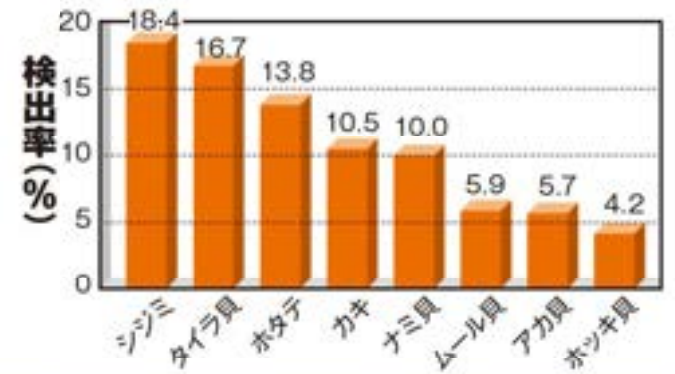
ノロウイルス



カキ以外の二枚貝にも要注意!

東京都の市販流通二枚貝からのノロウイルス検出率(H8~12年)

- ① シジミ18.4%
- ② タイラ貝 ...16.7%
- ③ ホタテ13.8%
- ④ カキ10.5%
- ⑤ ナミ貝10.0%
- ⑥ ムール貝... 5.9%
- ⑦ アカ貝 5.7%
- ⑧ ホッキ貝... 4.2%



※東京都食品衛生調査事業結果
 【出典】「3つの事例から学ぶノロウイルス食中毒・感染症対策(食と健康2011.10)」

正しい手洗いを心がけよう

石けん自体にはノロウイルスを殺す効果はありませんが、手の脂や汚れを落とすことでウイルスを取り除く効果があります！



洗い残しが多い所

正しい手洗いは1回あたり**30秒**くらい時間がかかります
自分の手洗いは何秒かかっているかチェックしてみよう！

- 時計、指輪は外しましたか？
- 爪は短く切ってますか？
- 手に傷はありませんか？



1 手洗い前に必ずチェック



2 石けんをつけて、手の平をよくこする(5回程度)



3 両手の甲をこすり洗う(5回程度)



4 指の間もしっかりと(5回程度)



5 指先、爪の間も念入りに(5回程度)



6 親指は付け根までよく洗う(5回程度)



7 最後の手首も忘れずに(5回程度)



8 流水でよく洗い流す

ノロウイルス対策 その2

食品由来のウイルスを防止しよう

- ノロウイルスはたった10~100個程度で感染するので



- ・食品の盛り付け時には、**使い捨て手袋**を活用する
- ・カキなどの**二枚貝の生食**はなるべく避ける

- 食品中のノロウイルスをやっつけるには



- ・食品の中心部分まで、**85℃以上で90秒間以上の加熱**

手袋を付けたまま
他の作業はしないで!



ノロウイルス対策 その3

調理器具等からの汚染をブロック

- 他の食品への二次汚染を防止しよう!



二枚貝の調理後は
特に注意して!



- ・調理器具、シンク等は十分に洗浄した後、**熱湯(85℃以上)で90秒間以上加熱**、
又は**0.1%次亜塩素酸ナトリウム**で消毒する

汚れを落としてからでない
と消毒の効果が
十分期待できません!

調理場内への侵入をシャットアウト

- 体調不良者は調理に従事させない(家族の健康もチェック)

調理前に**健康チェック**(家族の健康も)
下痢や嘔吐等の症状がある者は
医療機関を受診させるなどの対応をとる

家族にノロウイルス
感染疑いの患者がいる場合は、
その人も感染している
恐れがあります!



- トイレからの持ち込みを防ぐために

- ① トイレに行く際は**白衣等の作業着を脱ぎ、履き物の交換**を行う
- ② トイレ後の**手洗い**は特に入念に行う
- ③ トイレは0.1%の次亜塩素酸ナトリウムまたは熱湯を用いて**定期的に消毒**

トイレはノロウイルスの
1番の汚染源



- 嘔吐物や排泄物の処理は

いつでも、どこでも行えるような態勢づくりが必要
(次ページ以降参照)

ノロウイルスの消毒方法

次亜塩素酸ナトリウム編

次亜塩素酸ナトリウム

- 市販の家庭用塩素系漂白剤に含まれている成分
- 原液の塩素濃度は5～6%が一般的
- 商品名:ハイター[®]、ブリーチ[®]、ブライト[®]、ピューラックス[®]、ミルトン[®]など



塩素濃度と使用用途

塩素濃度	使用用途
0.5% (5,000ppm)	嘔吐物や排泄物で高濃度にノロウイルスに汚染された場所や物
0.1% (1,000ppm)	調理器具、床、ドアノブ等の消毒



[注意]

嘔吐物や排泄物等の汚物処理は、次亜塩素酸ナトリウム0.1%(1,000ppm)溶液、調理器具、床、ドアノブ等の消毒は、次亜塩素酸ナトリウム0.02%(200ppm)溶液で効果があると言われています。

しかし、次亜塩素酸ナトリウムは揮発しやすく、購入後の時間経過や保存方法により濃度の低下が考えられるため、ここでは余裕をみて5倍の濃度に設定しています。

嘔吐物、排泄物の処理方法

1 0.5%次亜塩素酸ナトリウム消毒液(0.5%消毒液)の調製

市販の次亜塩素酸ナトリウム消毒液
(塩素濃度: 5%)の200mLを
計量カップで量り
2Lのペットボトルに入れて、
水で希釈する



200mL



専用の
ペットボトルと
計量カップを
準備



2Lペットボトル

キャップだと約10杯分になります。

※他の飲み物と混同しない様にペットボ
トルに「消毒液」と記入しましょう！



次亜塩素酸ナトリウムの 使用上の注意

- 希釈した塩素消毒液は時間が経つと効果が減少
→ 作り置きはせず、使用時に希釈を！
- 金属に対して腐食性あり
→ 消毒後は必ず水拭きを！
- 強酸性の薬剤(例: トイレ洗浄剤など)と混ぜると、
有毒な塩素ガスが発生
→ 使用時は換気を十分に！
- 手荒れなど皮膚に障害を与える
→ 手指の消毒には使用しない！

必要な物品を準備

2

このセットを
予め準備して
おくとよい

- 使い捨て手袋
- 靴カバー用のビニール袋と輪ゴム
- バケツ
- マスク
- ふき取るためのペーパータオル、新聞紙
- 0.5%消毒液（※使用時調製）
- ガウン又はエプロン
- ビニール袋（2重にする）

3

汚染場所に関係者以外が近づかないようにして、窓等を開けて**換気**をする



4

処理する人は使い捨て手袋、マスク、ガウン又はエプロン、靴カバーを着用する



5

嘔吐物や排泄物が広がっている場所とその周囲（直径2m程度）にペーパータオル又は新聞紙を敷き、そのうえから0.5%消毒液を浸る程度にかけて、そのまま**10分程度放置**する



6

ペーパータオル又は新聞紙を**外側から内側に向けて**静かに引き寄せ、内側のビニール袋に入れる



7

新しいペーパータオル又は新聞紙に0.5%消毒液を浸し、**6**で拭き取った場所を再度拭き取り、内側のビニール袋に入れ、0.5%消毒液をしみこむ程度に加えた後、内側のビニール袋の封をする



8

拭き取った場所を**水拭き**する

手袋、マスク、ガウン又はエプロン、靴カバーの**外側を触らないようにして外し**、外側のビニール袋に入れ、封をする



9

手袋のはずし方



- ①手首に近い縁の外側をつかむ
- ②手袋の内側が表になるように外す
- ③手袋着用の手で外した手袋を握る
- ④手袋の手首の内側に指を入れる
- ⑤握っている手袋に覆いかぶせるように内側が表になるように外す

こうすることで、汚染された部分が手袋の中に包み込まれるので、廃棄された後も周囲を汚染するリスクを最小限にすることができる。

10

手洗いをする



ノロウイルスに関するミニテスト

答え

さあ、結果はどうでしたか？



Q₁ ノロウイルスに効果がある消毒方法とは？

A ①加熱(85℃以上で90秒間以上) ②次亜塩素酸ナトリウム

Q₂ 手洗いが重要な理由とは？

A 手についたノロウイルスを落とすことにより、食品への二次汚染や感染拡大を防止するため。

Q₃ なぜ二枚貝に気をつけないといけないの？

A カキ等の二枚貝は海水と共に体内に取り込んだノロウイルスを蓄積しているおそれがあるため。

Q₄ 下痢や嘔吐などの症状があるときに調理に従事するとどうなる？

A 調理場内にノロウイルスを持ち込んでしまい、食品への二次汚染につながる。また、他の調理従事者がノロウイルスに感染する原因にもなり得る。

Q₅ トイレに行くときに白衣を脱ぎ、履き物を交換するのはなぜ？

A トイレはノロウイルスの1番の汚染源であり、白衣を着たままトイレを利用すると、白衣にノロウイルスが付着して調理場内に持ち込んでしまうから。

県内保健所一覧

名 称	〒	住 所	電 話
東 部 保 健 所	874-0840	別府市大字鶴見字下田井14-1	0977-67-2511
国 東 保 健 部	873-0504	国東市国東町安国寺786-1	0978-72-1127
中 部 保 健 所	875-0041	臼杵市大字臼杵字洲崎72-34	0972-62-9171
由 布 保 健 部	879-5421	由布市庄内町柿原337-2	097-582-0660
南 部 保 健 所	876-0844	佐伯市向島1-4-1	0972-22-0562
豊 肥 保 健 所	879-7131	豊後大野市三重町市場934-2	0974-22-0162
西 部 保 健 所	877-0025	日田市田島2-2-5	0973-23-3133
北 部 保 健 所	871-0024	中津市中央町1-10-42	0979-22-2210
豊後高田保健部	879-0621	豊後高田市是永町39	0978-22-3165
大分市保健所	870-8506	大分市荷揚町6-1	097-536-2704

ノロウイルス予防
ハンドブツウ

