

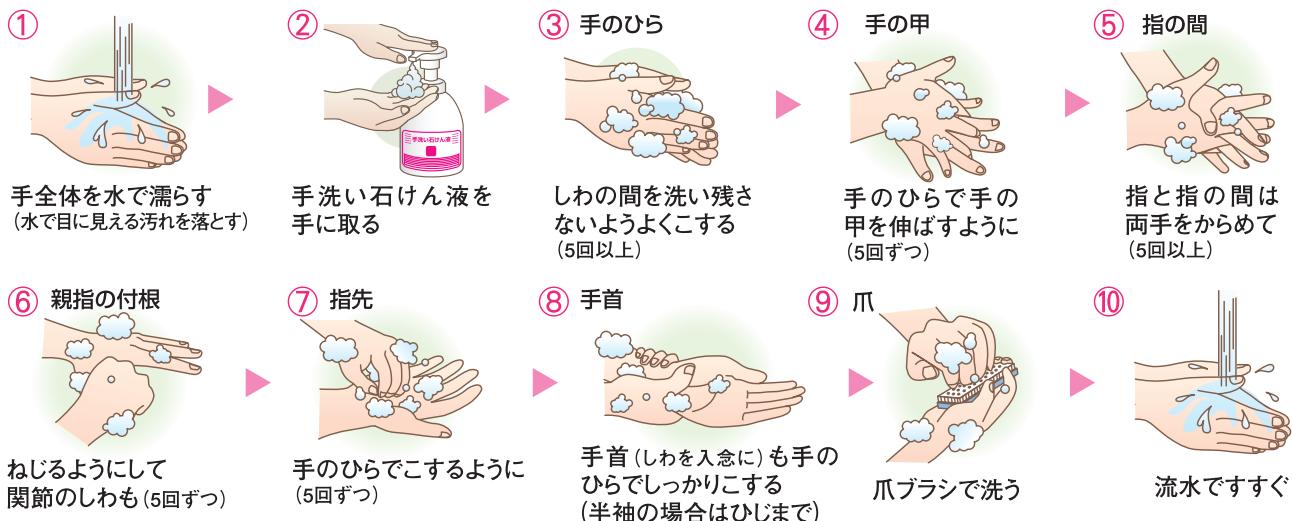


現場で使える！ノロウイルス対策マニュアル

今シーズンもノロウイルスによる食中毒・感染症が後をたたない状況となっていますが、皆さんの現場では対策は万全でしょうか？独自のノロウイルス対策マニュアルを作成されている施設も多いかと思いますが、マニュアルは定期的な見直しが必要です。そこで今回は、現場で使えそうなノロウイルス対策マニュアル例をご紹介します。是非これを機会にマニュアルの見直しを行ってみてください！

マニュアル例①手洗い～手指の洗浄・消毒

●手洗いは“二度洗い”が有効です



マニュアル例②嘔吐物・排泄物の処理方法



●処理中・処理後は窓を大きく開ける、換気扇を回す

●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分程度たら水拭きする

マニュアル例③厨房内感染の拡大防止

蛇口、ドアノブ、手すりなどよく触れる場所の洗浄・消毒

通常は除菌洗剤等による洗浄やアルコール消毒が基本ですが、汚染されやすいトイレ周辺や感染が疑われる人がいる場合の措置は次の①～③です。

①
200ppmの次亜塩素酸ナトリウムに浸したふきんで拭く
(6%原液 10mLに水を加えて 3Lにする)

②
10分間そのまま置く

③
10分後に水で薬剤成分を拭き取る



マニュアル例④従業員と家庭の健康管理

各施設の責任者は、従業員に感染予防に努めるよう教育し、感染の拡大防止に努める必要があります。

日常的な健康管理

- 従業員の体調管理の方法を明確に!
→朝礼等で確認し、結果を記録しておくなど
- 家族や周辺での感染者の有無について情報収集
- 家族や家族が通う学校、施設周辺での流行状況の確認

感染が疑われた場合・感染者が出た場合

- ノロウイルスが疑われた場合の対応方法を予めルール化しておく
- 具体的にどのような症状で医師の診断を受けるのか?
- ノロウイルスと診断された場合の措置
- 症状が改善され職場復帰する時の条件など

<責任者の方へ> 従業員の健康診断の結果や健康状態を確認して下さい。

<ノロウイルスの主な感染経路・予防対策まとめ>

感染経路		予防対策
接 触	○便や嘔吐物に接触した手指を介しての経路	○手指の洗浄・消毒 ○手が触れる箇所や身のまわりの物の洗浄・清掃・消毒
食品媒介	○ノロウイルスに汚染された食品を介する経路	○手指の洗浄・消毒 ○調理器具や調理従事者などによる二次汚染防止 ○食品の十分な加熱調理 (85°C・1分間以上)
飛沫・塵埃	○嘔吐物や下痢便の処理が不適切だったため、残存したウイルスを含む小粒子（病原体を含む塵埃）が、清掃などの刺激により空気中に舞い上がり、それを間近とは限らない場所で吸収する経路 ○嘔吐物や下痢便の処理や、勢いよく嘔吐した人の近くにいた時に、嘔吐行為、嘔吐物から舞い上がる飛沫を間近で吸入する経路	○汚物の適切な処理 ○汚物を処理した清掃用具の管理 ○汚物処理時の防護 (処理時にはマスク、手袋等を着用) ○汚物処理後の正しい手洗い

クイズ!

「ノロウイルス」

ノロウイルスの感染症・食中毒が冬季に多い理由は①～③のどれ?

- ①二枚貝が繁殖期に入るから
- ②冬は厚着になったり、暖房をかけることが多いから
- ③ノロウイルスは、温度が低いと長期間生存可能となり、乾燥にも強いから

◎ : ③