

家庭内での感染対策

〈平常時〉

- ・流水・石鹸による手洗いの徹底
(特に、調理時や配膳時、帰宅時など)
- ・無症状や症状が軽い場合があるため、病原体保有者としてウイルスを伝播させない
- ・貝類をその内臓を含んだままで加熱調理する際には十分に加熱して調理し、貝類を調理したまな板や包丁はすぐに熱湯消毒すること。

〈感染症発生時〉

- ・塩素系の消毒剤（商品名：ピューラックス、ミルトンなど）や家庭用漂白剤（商品名：ハイター、ブリーチなど）で消毒をする
 - ※手指消毒には使用しない
- ・嘔吐物や下痢便に直接触れない

施設内での感染対策

〈平常時〉

- ・ 施設利用者、職員の健康観察
- ・ 周囲に腹部症状の人がいないか把握する
- ・ 流水・石鹸による手洗いの徹底（特に介助前後）

〈感染症発生時〉

- ・ できる限り患者とその他の入所者、児童・生徒等を遠ざける（個室移動など）
- ・ 嘔吐物や排泄物の処理時のマスク、手袋、ゴーグルの着用
- ・ リネン類やハイタッチエリアに対する次亜塩素酸での消毒

※次亜塩素酸ナトリウム（塩素系消毒剤）には濃度が200 ppmでは5分間、1000 ppmでは1分間程度浸すことによって、ノロウイルスをほぼ死滅させる消毒効果があるといわれている

ノロウイルス感染症患者の休業目安について

【食品取扱業従事者】（厚労省：ノロウイルスに関するQ & Aより）

【社会福祉施設等従事者】（東京都：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 より）

症状がある場合は休業、症状軽快後は食品取扱業の場合しばらくの間休業し、社会福祉施設等の場合手洗い等の徹底を行う。

⇒保健所としては、嘔吐があった場合治まってから3日経過するまではヒトヒト感染の危険性があると指導する。

⇒便中へのウイルス排出は2-3週間あるとし、その間に従事する場合は、食品を取り扱う場合は手洗い等の徹底をお願いします。

ノロウイルス感染症患者の休校（園）目安について

【学校・保育園等】（学校保健安全法施行規則 第三章 第十八条 より）

・ 第三種：その他の感染症に分類されるため、**出席停止の規定はない。**

・ 公的なガイドラインの紹介

（厚労省：保育所における感染症対策ガイドライン 2018年改訂版）

（文科省：学校において予防すべき感染症の解説 H30年3月改訂版）

（岡山市：学校感染症の手引き R5年8月改訂版）

・ 参考となるガイドラインの紹介

（日本小児科学会：学校、幼稚園、認定こども園、保育所において予防すべき感染症の解説 令和5年5月改訂版）

出席停止にはならず、症状軽快し全身状態が良ければ登校（園）可能だが、登校（園）後も、患児の排便後やおむつ交換の後の手洗いは徹底する。

ノロウイルス感染症患者の保育所における感染症対策

<p>留意すべき こと 〔感染拡大 防止策等〕</p>	<p>ノロウイルス感染症は、ウイルスが含まれた水や食物、手を介して感染するため、また、処理をしていない嘔吐物等が乾燥して空気中に舞い上がり感染することもあるため、手洗いの励行などの一般的な予防法を徹底するとともに、下痢・嘔吐がみられた時の処理手順を職員間で共有し、迅速かつ適切に予防のための対応をとることが大切である。</p> <p><u>（参照：下痢・嘔吐の際の処理の詳細は「別添3③(p. 73)」及び「別添3④(p. 74)」</u></p> <p>また、加熱が必要な食品を取り扱う際には十分に加熱する、食品を調理した調理器具で生食の食品を扱わないなどの注意を徹底することが重要である。</p> <p>流行期には、前日に嘔吐していた子どもの登園は控えてもらうように保護者に伝えることが重要である。罹患した場合の登園のめやすは、「嘔吐、下痢等の症状が治まり、普段の食事がとれること」である。ただし、登園を再開した後も、ウイルスは便中に3週間以上排出されることがあるため、排便後やおむつ交換後の手洗いを徹底する。</p>
---	---

消毒液の使い方

(保育所における感染対策ガイドラインP. 68)

医薬品・医薬部外品として販売されている製品を用法・用量に従って使い分ける

	次亜塩素酸 ナトリウム	逆性石けん	消毒用 アルコール
留意点	<ul style="list-style-type: none">漂白作用あり金属には使えない皮膚には使えない	一般の石けんと同時に使うと効果なし	<ul style="list-style-type: none">手が荒れやすいゴム製品・合成樹脂は変質するので長時間浸さない
有効 	多くの細菌、真菌、ウイルス	多くの細菌、真菌	多くの細菌、真菌、ウイルス (インフルエンザ、RSなど)
無効 効きにくい 	ノロウイルス	大部分のウイルス 結核菌	<u>ノロウイルス・ロタウイルス</u> エンテロウイルス (手足口病やヘルパンギーナ)

次亜塩素酸水と次亜塩素酸ナトリウムの特徴

表1. 次亜塩素酸水と次亜塩素酸ナトリウムの特徴の比較

	酸性電解水(次亜塩素酸水)	次亜塩素酸ナトリウム
1)供給・濃度:	ユーザーが製造・使用濃度	製品の市販・高濃度
2)使用: 有効塩素濃度	希釈せず、新鮮なうちに流水洗浄 20~60ppm(強酸性) 10~30ppm(微酸性)	希釈して浸置き使用 100~10,000ppm
3)化学的性状 主生成成分	酸性 次亜塩素酸(HClO) > 塩素(Cl ₂) >> ClO ⁻	アルカリ性 次亜塩素酸イオン(ClO ⁻) > HClO
UVスペクトル	酸性で230nm付近に吸収極大 アルカリ性で294nmに吸収極大	同左 同左
4)安全性 手荒れ	少ない	多い
環境負荷	少ない	多い
トリハロメタン	生成なし	生成あり

表2. 次亜塩素酸水と次亜塩素酸ナトリウムの抗菌・抗ウイルス活性

病原菌・ウイルス	次亜塩素酸水 (40ppm: HClO)	次亜塩素酸ナトリウム (1,000ppm: NaClO)
黄色ブドウ球菌 <i>Staphylococcus aureus</i>	◎(<10 秒)	◎(<10 秒)
MRSA (メチシリン耐性黄色ブドウ球菌; 多剤耐性)	◎	◎
腸管出血性大腸菌 <i>Escherichia coli</i> O-157 H7	◎	◎
緑膿菌 <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	◎	◎
サルモネラ菌 <i>Salmonella</i> Enteritidis	◎	◎
腸炎ビブリオ菌 <i>Vibrio parahaemolyticus</i>	◎	◎
その他のグラム陰性病原菌	◎	◎
セレウス菌 <i>Bacillus cereus</i>	△(3~5 分)	△(3~5 分)
結核菌 <i>Mycobacterium tuberculosis</i>	△(~2.5 分)	▲(~30 分)
ノロウイルス(ネコカリシウイルス: Feline Calicivirus)	◎	○
ヘルペスウイルス (Herpes virus)	◎	◎
インフルエンザウイルス (Influenza virus)	◎	◎

厚生労働省、次亜塩素酸水と次亜塩素酸ナトリウムの同類性に関する資料<https://www.mhlw.go.jp/shingi/2009/08/dl/s0819-8k.pdf>

冬は特にご注意！

食品を取扱う方々へ

ノロウイルス

による

食中毒

食中毒は夏だけではなく、
ウイルスによる食中毒が
冬に 多発しています!!!

データでみると

ノロウイルスによる食中毒は、

◆患者数で第1位



原因別の食中毒患者数（年間）

◆冬期に多い



ノロウイルス食中毒の発生時期別の件数（年間）

◆大規模な食中毒になりやすい



食中毒1件あたりの患者数

※出典：食中毒統計（平成24～28年の平均。病因物質が判明している食中毒に限る）

ノロウイルスによる食中毒予防のポイント

調理する人の健康管理

- 普段から感染しないように食べものや家族の健康状態に注意する。
- 症状があるときは、食品を直接取扱う作業をしない。
- 毎日作業開始前に調理従事者の健康状態を確認し、責任者に報告する仕組みをつくる。

作業前などの手洗い

- 洗うタイミングは、
 - ① トイレに行ったあと
 - ② 調理施設に入る前
 - ③ 料理の盛付けの前
 - ④ 次の調理作業に入る前
 - ⑤ 手袋を着用する前
- 汚れの残りやすいところをていねいに
 - ① 指先、指の間、爪の間
 - ② 親指の周り
 - ③ 手首、手の甲

調理器具の消毒

洗剤などで十分に洗浄し、熱湯で加熱する方法又はこれと同等の効果を有する方法で消毒する。

詳しい情報は、厚生労働省ホームページ「ノロウイルスに関するQ&A」をご覧ください。
<http://www.mhlw.go.jp/topics/isyokuchu/kanren/yobou/G40204-1.html>

ノロウイルスQ&A

検索



ノロウイルスの感染を広げないために

食器・環境・リネン類などの

消毒

- 感染者が使ったり、おう吐物が付いたものは、他のものと分けて洗浄・消毒します。
- 食器等は、食後すぐ、厨房に戻す前に塩素消毒液に十分浸し、消毒します。
- カーテン、衣類、ドアノブなども塩素消毒液などで消毒します。
 - 次亜塩素酸ナトリウムは金属腐食性があります。金属部（ドアノブなど）消毒後は十分に薬剤を拭き取りましょう。
- 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分以上の熱水洗濯や、塩素消毒液による消毒が有効です。
 - 高温の乾燥機などを使用すると、殺菌効果は高まります。

おう吐物などの

処理

- 患者のおう吐物やおむつなどは、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、乾燥すると空中に漂い、口に入って感染することがあります。
 - 使い捨てのマスクやガウン、手袋などを着用します。
 - ペーパータオル等（市販される凝固剤等を使用することも可能）で静かに拭き取り、塩素消毒後、水拭きをします。
 - 拭き取ったおう吐物や手袋等は、ビニール袋に密封して廃棄します。その際、できればビニール袋の中で1000ppmの塩素消毒液に浸します。
 - しぶきなどを吸い込まないようにします。
 - 終わったら、ていねいに手を洗います。

塩素消毒の方法

次亜塩素酸ナトリウムを水で薄めて「塩素消毒液」を作ります。なお、家庭用の次亜塩素酸ナトリウムを含む塩素系漂白剤でも代用できます。

*濃度によって効果が異なりますので、正しく計りましょう。

製品の濃度	食器、カーテンなどの消毒や拭き取り 200ppmの濃度の塩素消毒液		おう吐物などの廃棄 (袋の中で廃棄物を浸す) 1000ppmの濃度の塩素消毒液	
	液の量	水の量	液の量	水の量
12%	5ml	3L	25ml	3L
6%	10ml	3L	50ml	3L
1%	60ml	3L	300ml	3L



- ▶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。
- ▶次亜塩素酸ナトリウムは使用期限内のものを使用してください。
- ▶おう吐物などの酸性のものに直接尿液をかけると、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。
- ▶消毒液を保管しなければならない場合は、消毒液の入った容器は、誤って飲むことがないように、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。

ノロウイルスによる感染について

感染経路	症状
<食品からの感染> <ul style="list-style-type: none"> ●感染した人が調理などをして汚染された食品 ●ウイルスの蓄積した、加熱不十分な二枚貝など <人からの感染> <ul style="list-style-type: none"> ●患者のふん便やおう吐物からの二次感染 ●家庭や施設内などでの飛沫などによる感染 	<潜伏時間> <ul style="list-style-type: none"> ●感染から発症まで24～48時間 <主な症状> <ul style="list-style-type: none"> ●吐き気、おう吐、下痢、腹痛、微熱が1～2日続く。 ●感染しても症状のない場合や、軽い風邪のような症状のこともある。 ●乳幼児や高齢者は、おう吐物を吸い込むことによる肺炎や窒息にも要注意。

厚生労働省 感染性胃腸炎
(特にノロウイルス) について

<https://www.mhlw.go.jp/bunya/kenkou/kekkaku-kansenshou19/norovirus/>

ノロウイルス食中毒に 注意しましょう!!



冬場に、特に気をつけたい食中毒！
ノロウイルスは**感染力が非常に強い**ため要注意です。
4原則をしっかり守って、ノロウイルスを撃退しましょう

1 持ち込まない

健康管理

- 調理従事者が下痢や嘔吐、風邪のような症状がある場合は、食品に**直接触れる作業をしない**ようにしましょう。
- 健康状態の確認と記録**を毎日実施しましょう。

2 こまめに清掃、消毒！

- 症状がなくても、**感染を前提にした衛生対策**をしましょう。
- ノロウイルスには**次亜塩素酸ナトリウム**が効果的。アルコール消毒はあまり効果がありません。



3 拭けない

3 やっつける

中心部までしっかり加熱！

- 目安は**85～90℃で90秒以上**。
- 調理器具等は洗剤で十分に洗浄してから、次亜塩素酸ナトリウムまたは熱湯で消毒しましょう。



4 手洗いは念入りに、2度洗い！！

- 食中毒の予防は手洗いから
- 正しい手洗いの方法は**裏面**をチェック
- そのまま食べる食品に触れる際は使い捨て手袋を着用しましょう。



4 つけない

岡山県・保健所

手はしっかり丁寧に2度洗い！

③～⑥は30秒が目安です。

①指輪・時計を外し、流水で洗う



②手洗い石けんを付ける



③十分泡だてる



④手のひらと甲を5回以上洗う



⑤指の間を5回以上洗う



⑥親指を5回以上洗う



⑦指先を5回以上洗う
また、爪ブラシを使った洗浄



⑧手首までしっかり洗う



⑨流水でしっかりすすぐ



⑩ペーパータオルでしっかり拭取る



⑪アルコールをしっかりと噴霧する



⑫乾燥するまでしっかり揉み込む



ノロウイルスには次亜塩素酸ナトリウムの希釈液が有効です

- ・家庭用の次亜塩素酸ナトリウムを含む塩素系漂白剤からでも作れます。
- ・塩素系漂白剤の表示をよく読み、希釈方法や使用期限を確認しましょう。
- ・希釈液は、作り置きはせず、使用の都度作りましょう。

表示の使用上の注意を守って作ってね。

原液の濃度	食器、調理器具等の消毒や拭き取り 200ppmの希釈液		おう吐物等で汚染されたものの消毒 1000ppmの希釈液	
	原液の量	水の量	原液の量	水の量
5%	10ml	2.5L	50ml	2.5L
6%	10ml	3L	50ml	3L

※表は一例であり、製品によって濃度が異なります。表示をよく読み正しく希釈してください。

岡山県・保健所

岡山県作成啓発チラシ
https://www.pref.okayama.jp/uploaded/life/847423_8039635_misc.pdf

ノロウイルスによる感染性胃腸炎を防ぎましょう!

1. ノロウイルスの特徴

① 感染力が強い

ウイルスが10~100個程度の少ない量でも感染します。

② 人から人に感染する

感染者の便やおう吐物には大量のウイルスが含まれ、それらを介して感染が広がります。

③ 消毒剤が効きにくい

アルコールは、ノロウイルスに対して消毒効果がありません。
※消毒方法は裏面をご覧ください。



感染性胃腸炎とは?

感染性胃腸炎とは、主に秋から冬にかけて流行するおう吐や下痢のごとで、細菌やウイルスなどが原因となっております。その中でも、秋から冬にかけて特に多いのが、ノロウイルスによるものです。



2. 主な症状

- 吐き気・おう吐・腹痛・下痢・発熱(38℃以下) など
- 潜伏期間は、感染してから1~2日
- 通常、発症後3日以内で軽快し、予後は良好であるが、発症当日の症状が激しい。

3 感染経路

① 食品を介した感染(食中毒)

ノロウイルスに汚染された食品や、ノロウイルスを保有する二枚貝類を十分加熱せず摂取した場合に感染します。川や海に流れたノロウイルスは、二枚貝に蓄積するといわれています。

② 人から人への感染

感染者の便や吐物中に含まれるノロウイルスが、少量でも手や物に付着すると、それらを介して人から人に感染が広がります。また、おう吐物の処理が不十分な場合に、乾燥してウイルスが空気中に舞い上がり感染することもあります。



感染を防ぐには...

● 洗い残しはありませんか?

ノロウイルスは消毒剤が効きにくいので、しっかり手を洗って、ウイルスを洗い流してしまうことが一番の感染予防です。洗い残しはありませんか?石けんと流水でしっかり洗いましょう。

● こんな時は、特に手洗いをしっかりしましょう!

- ① 食事の前
- ② 調理前
- ③ トイレの後
- ④ おむつ交換の後
- ⑤ 吐物の始末した後



汚れが残しやすいところ

- 指先やつめの間
- 指の間
- 親指のまわり
- 手首
- 手のひら



まずは手洗い

ご相談はお気軽に 岡山市保健所感染症対策課 感染症対策係 086-803-1262

感染を防ぐには...

トイレは清潔!

トイレは清潔に掃除し、特に手の触れるドアノブ、ペーパーホルダー、水洗レバー、水道の蛇口、電気のスイッチなどは念入りにしましょう。

トイレで

① 魚介類を扱った調理器具と、生のまま食べる野菜などは、調理器具を分けるか、十分洗浄するようにしましょう。

台所で



食中毒にならないために!

二枚貝を食べる際には、中心温度が85℃で1分以上を目安にしっかり加熱しましょう。

食品は

よく焼いてね!



② まな板や心せんなどは、熱湯が塩素系漂白剤で消毒しましょう。



もしも感染してしまったら

感染した時に注意すること

- ① 脱水予防のために、水分をしっかりと補給しましょう。
- ② おう吐や下痢症状がある場合、早めに医療機関を受診しましょう。
- ③ 乳児や高齢者は、おう吐時の誤えんに注意しましょう。



家庭内感染を防ぐために

- ① 症状のある人は、最後に入浴するかシャワーのみにし、洗濯を避けましょう。
- ② タオルやバスタオルは、共用しないようにしましょう。



おう吐物の処理は

床などにおう吐した場合は、ペーパータオルなどで外から中に汚物をふき取ります。消毒液を湿したペーパータオルなどで床を10分覆った後、水拭きします。



おう吐物や便で汚染された衣類の洗濯は

汚染された衣類から、固形の汚物を取り除きます。その後塩素系漂白剤につけておき、他のものと分けて洗濯しましょう。



おう吐物や便の処理の時には、手袋・マスクを着用
処理した後は、必ず手洗いを!!



消毒液のつくり方

	50倍希釈液(1000ppm)	250倍希釈液(200ppm)
つくり方	水500ml 500mlのペットボトル1本	塩素系漂白剤10ml ペットボトルのキャップ2杯
使用する場所	おう吐物や便で汚染された場所や衣類の消毒	調理器具・床、トイレのドアノブ・便座の消毒

※漂白剤として市販されている次亜塩素酸ナトリウム液の塩素濃度は約5%です。※商品の使用上の注意をよく読みましょう。

他の人に感染を広げないために

症状が治っても、通常1週間程度、長ければ1か月程度便にウイルスが排泄されるといわれています。丁寧な手洗いをこころがけましょう。また吐き気があるときや下痢やおう吐の症状があるときは、学校や仕事を休むことが感染拡大の防止につながります。

岡山市作成チラシ