



ノロウイルス対策ガイドブック

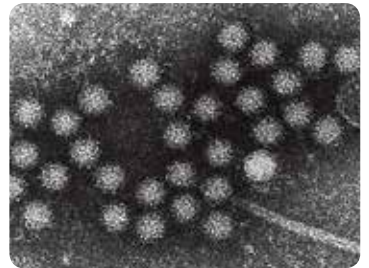


目次

- ノロウイルスとは? 3
- いつ感染するの? 3
- どんな症状がでる? 4
- ノロウイルスの症状がでたら 4
- ノロウイルス検便検査の重要性 5
- ノロウイルスの感染経路は? 7・8
- ノロウイルスの感染対策は? 9~13
- ノロウイルス対策プログラム 14・15

？ ノロウイルスとは？

ノロウイルスは直径25~35nmの非常に小さなウイルスです。
 他のウイルスとは違い**少量(10~100個)でも人に感染**し、人の腸管内でウイルスが増殖して嘔吐・下痢などの症状を引き起こします。
 感染力が非常に強く、大規模な食中毒になりやすいのも特徴です。
 乾燥した状態でも**最大60日間**生存(温度条件により変動)することができ、一度感染すると症状が改善しても**1週間から長い場合は2ヶ月**、便中にウイルスを排出することがあります。
 ノロウイルスは、**乾燥に強く、主に冬期に多く発生**しますが、年間通して注意が必要です。
 感染の原因となる食材の例として、**加熱が不十分な二枚貝や、ノロウイルスに汚染された手で取り扱われた食材**です。人の手が触れるところはもちろん、トイレは特に注意が必要です。

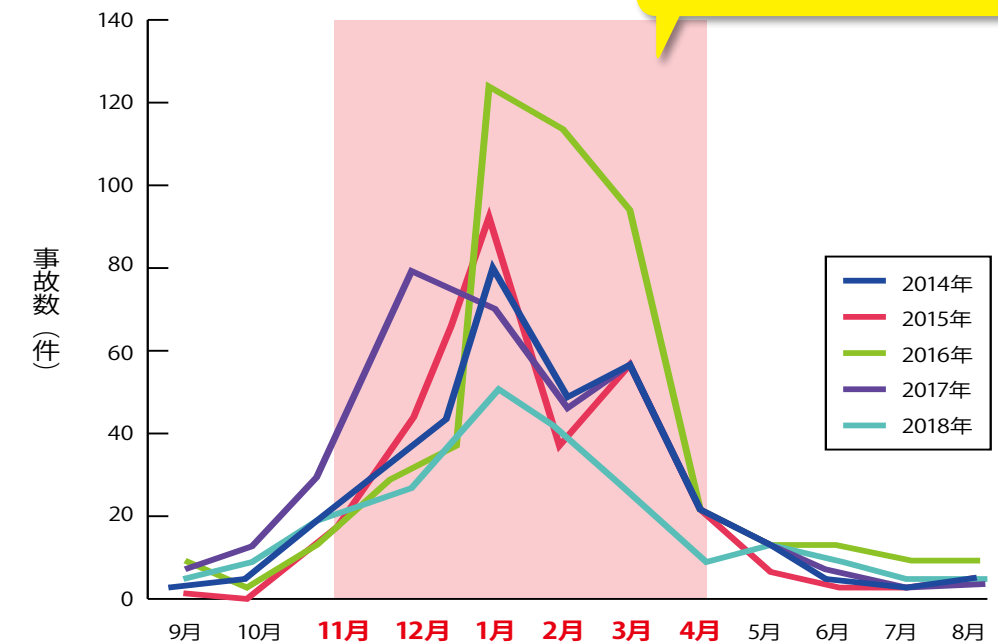


ノロウイルス

？ いつ感染するの？

患者数は**10月頃**から増え始め、**12月~1月**にピークを迎えます。
 冬がピークですが年中注意が必要です。
 ※夏場でもノロウイルスの事故は発生しています。

秋・冬期間が要注意！



平成29年の食中毒発生状況によると、ノロウイルスによる食中毒は、事件数では、総事件数1,014件のうち214件(21.1%)、患者数では総患者数16,464名のうち8,496名(51.6%)となっています。病因物質別の患者数では第1位となっています。免疫が弱っている病院の患者や高齢者・子供等がノロウイルスに感染し、死に至るケースもあります。
 以上の点からも調理従事者のノロウイルスに関する知識習得及び対策は重要な予防策となりえます。

参考:厚生労働省ノロウイルスに関するQ&A https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html

？ どんな症状がでる？

潜伏期間

24 ~ 48 時間

症状

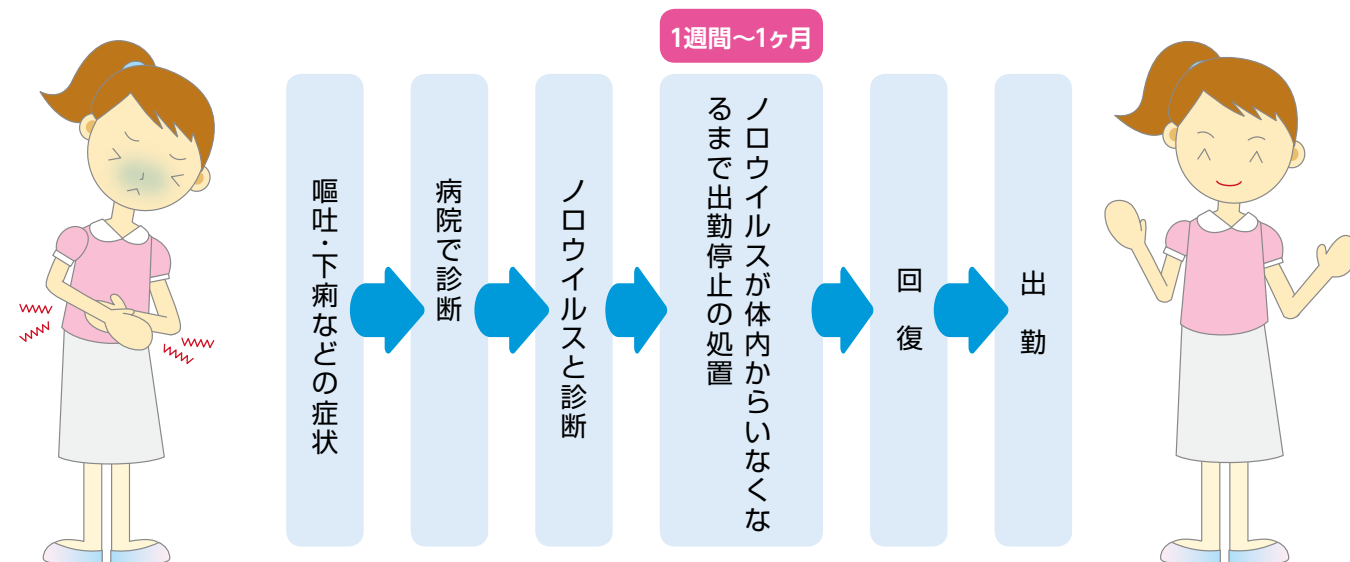
吐き気、嘔吐、腹痛、下痢、発熱
(通常3日程度で回復)

※感染しても症状がない、軽い風邪の症状の場合(不顕性感染(無症状)でノロウイルスが便中に排出し続ける)もある



！ ノロウイルスの症状が出たら

食品を取り扱う作業者の方はご自分の健康管理にも注意が必要です。もし嘔吐・下痢などの症状があった場合は責任者に申し出て、病院で診断する事をお勧めします。ノロウイルスと診断された場合は、出勤停止です。ノロウイルスは感染力が強いウイルスですので、感染の疑いが出た時点でこういった判断となります。



！ ノロウイルス検便検査の重要性

ノロウイルス検便検査の目的

健康保菌者(不顕性感染者※)を発見するため

※不顕性感染者

下痢、腹痛などの症状がなくてもおなかに食中毒の原因菌を持っている人。ノロウイルス対策の難しい点の一つに、症状がなくても感染していて、他に感染を広げてしまうことがあります。

定期的なノロウイルス検便検査の実施

ノロウイルス検便検査は、食中毒の発生を未然に防ぐために実施します

※ノロウイルスが流行する10月から3月までの間には月に1回以上又は必要に応じてノロウイルスの検便検査に努めること。

ノロウイルス検便検査の結果

結果は、自分がノロウイルスに感染していない証明になります

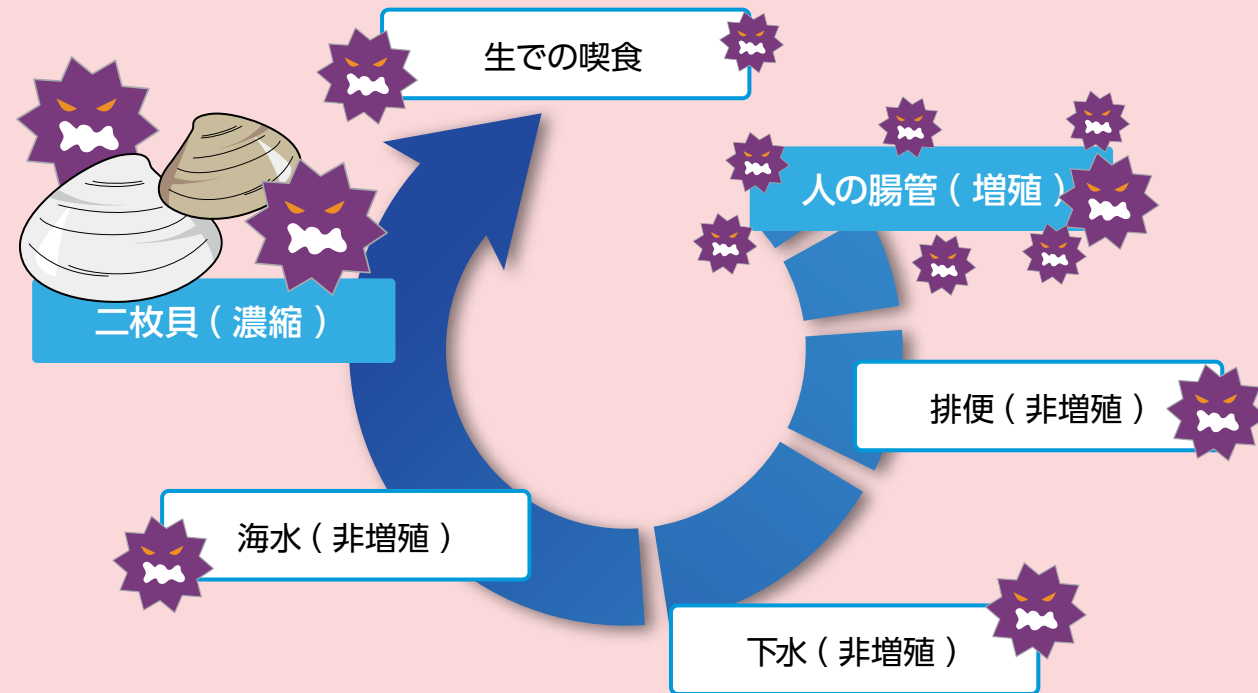
? ノロウイルスの感染ルートは?

主な感染ルートは3つ・・・

ルート1 食事による感染

糞便中のノロウイルスが下水を経て川から海へ運ばれ、二枚貝の内臓に蓄積され、濃縮されると考えられています。その汚染された貝を十分に加熱しないで食べると感染します。

ノロウイルス感染経路例



ルート2 ノロウイルス保有者の糞便や嘔吐物から感染

ウイルスを保有している人の嘔吐物には、大量のウイルスが含まれています。ウイルスを含む嘔吐物の飛沫が広範囲に飛び散り、施設・設備へ付着します。また、嘔吐物が乾燥し、粉塵となり空気中に飛散することで室内全体を汚染することがあります。

ルート3 接触感染

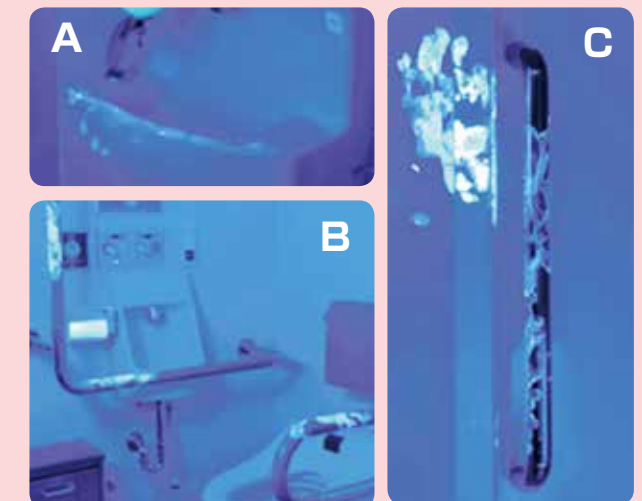
ノロウイルス感染者の糞便、嘔吐物から手指を介して感染し、人の腸管内でノロウイルスが増殖し発病します。

トイレでの接触感染

建物内でウイルスの接触感染リスクが最も高い場所はトイレです。さまざまな人が利用するトイレにおいて、利用者が触れる個所は共通しています。

利用者が共通して触る箇所

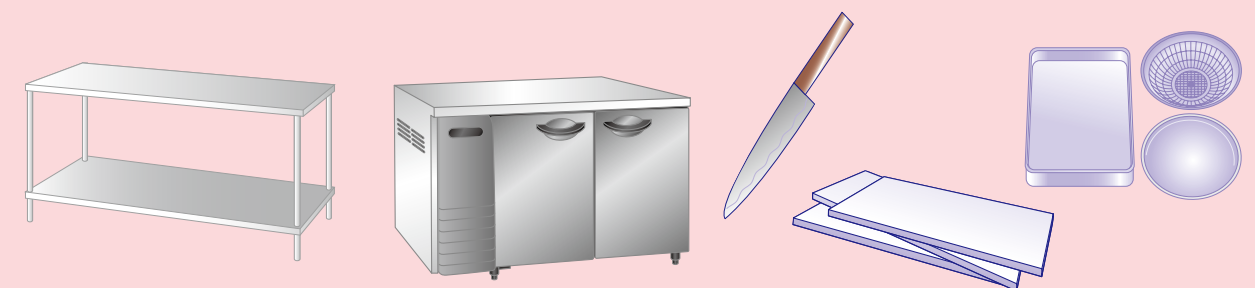
蛍光剤の入ったローションを手指に付けて通常どおりトイレを使用



出所: 癒しのトイレ研究会

キッチンでの接触感染

ノロウイルスが付着した食品又は、ウイルスに感染した調理者が食べ物に触れることでウイルスを拡散させてしまうリスクもあります。



? ノロウイルス感染対策は?

対策1 十分な加熱調理



ノロウイルスに汚染された二枚貝による食中毒は生や加熱不足のもので発生しており、十分に加熱すれば、食べても問題ありません。ノロウイルス汚染の恐れのある食品は、**中心温度85～90℃で90秒以上、又はこれと同等以上まで加熱しましょう。**また、二枚貝を取り扱った調理器具や施設内の洗浄をしっかりと行いましょう。

対策2 適切な嘔吐物の処理

ノロウイルスが広範囲にわたって飛び散っている可能性があります。飛び散ったノロウイルスが乾燥すると空中に漂い、口に入って感染することがあるので乾燥する前に適切に処理しましょう。使い捨てのガウン、マスク、手袋、チリ取りなどを使用し、安全に処理します。また、ノロウイルスに効果のある薬剤で洗浄・消毒しましょう。汚物処理は、初期対応が重要です。汚物処理を行う際はノロウイルスの原因となる可能性を常に意識し、適切な処理が出来るように準備をしておきましょう。



嘔吐物の床、壁への飛散距離



嘔吐した床だけを除菌するだけでは対策になっていません。周辺の壁の除菌も必要です。

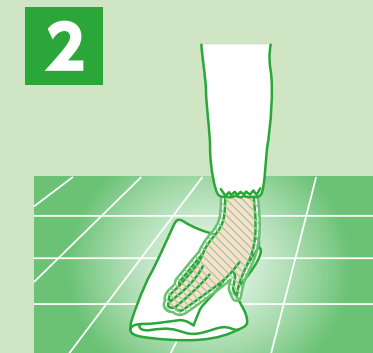
嘔吐物が付着した床やトイレ、衣類などを次亜塩素酸ナトリウムで消毒する場合1,000ppm (0.1%)の希釈液を使用します。*嘔吐物が付着していない箇所の除菌には200ppm (0.02%)の希釈液を使用します。

東京都健康安全研究センター調べ

適切な嘔吐物処理方法



使い捨てのマスクやガウン、手袋、メガネ・ゴーグルなどを着用する。



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、水拭きする。



付近のドアノブや靴底も新しいペーパータオル等に塩素消毒液を染み込ませ消毒後、水拭きする。*



拭き取った嘔吐物や手袋等は、ビニール袋入れます。その際、汚染物が袋の外側に触れないように注意します。



できればビニール袋の中で1000ppmの塩素消毒液に浸し密閉して廃棄します。



終わったら、薬用ハンドソープでていねいに手を洗う。

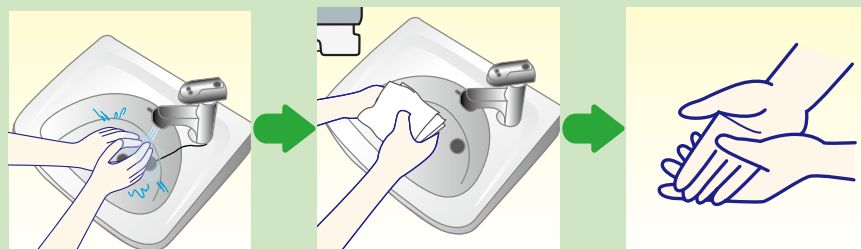
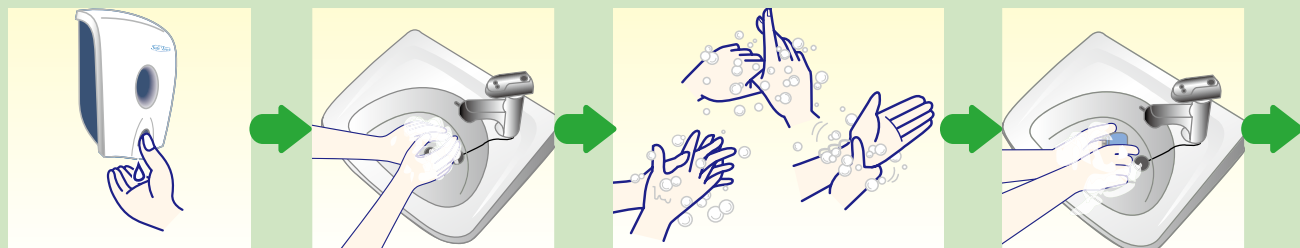
*次亜塩素酸ナトリウムは金属腐食性があります。金属部(ドアノブなど)消毒後は十分に薬剤を拭き取りましょう。

対策3 手洗いの徹底

手洗いは、手指に付着しているノロウイルスを減らす最も有効な方法です。石けん自体にはノロウイルスを直接失活化する効果はありませんが、手の脂肪等の汚れを落とすことにより、ウイルスを手指から剥がれやすくする効果があります。さらにノロウイルスは非常に小さくなかなか落ちません。2度洗いの徹底が必要です！

正しい手洗い方法

準備品：薬用ハンドソープ、アルコール、爪ブラシ、ペーパータオル



1. 表裏のシワ、指と指の間、できれば肘までしっかり洗いましょう。
2. 手洗いシンクの定期的洗浄を行いましょう⇒蛇口・手洗いボール・洗剤ボトル・アルコールボトル特にプッシュするポンプ部分

薬用ハンドソープを使用し、もみ洗いとすすぎを2回繰り返すと効果的です

洗い残しが起こりやすい箇所

洗い残し箇所を意識して手を洗いましょう



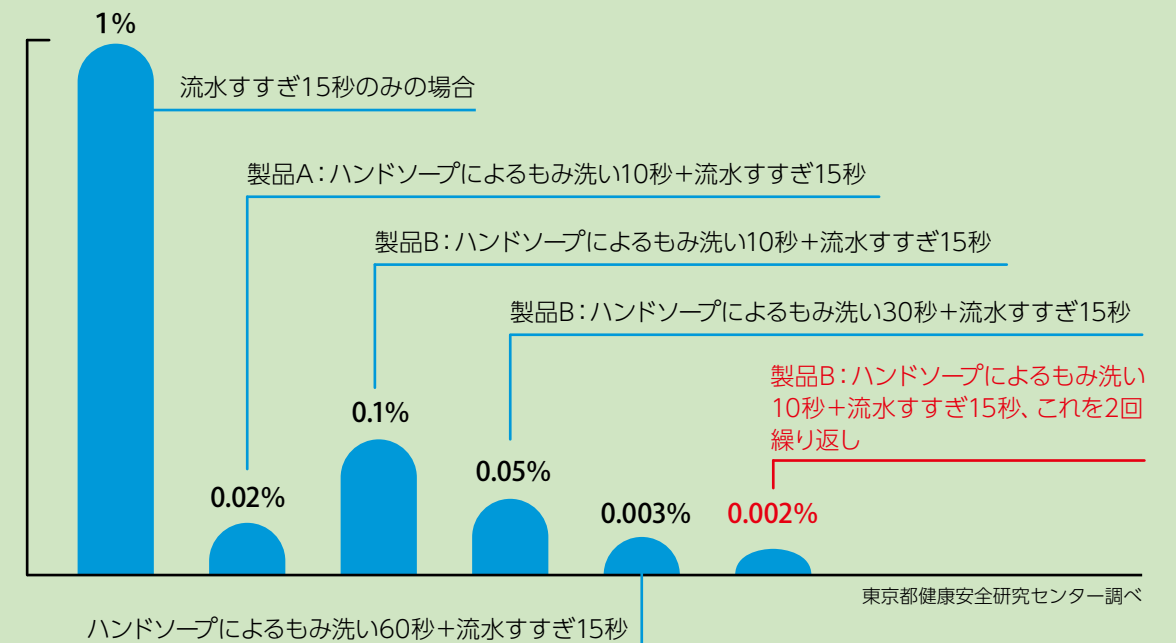
手を洗うタイミング

- ・トイレの後
- ・厨房に入り、調理を始める前
- ・髪、顔、体に触れた後
- ・くしゃみ、咳をした、ティッシュを使った後
- ・飲食、喫煙、ガムの後
- ・食品安全に有害な化学用品を扱った後
- ・ゴミを出した後
- ・テーブルを拭いたあと、皿を下げた後
- ・服やエプロンに触れた後
- ・お金を扱った後
- ・厨房から離れて戻ったとき
- ・生き物に触れた後
- ・その他手を汚染する可能性のあるものに触れた後

ノロウイルス対策では特にトイレや多くの人が触れる個所(取っ手、手すり、スイッチ等)に触った後での手洗いが重要です

手洗い後、手に残ったウイルス遺伝子量の比較

ハンドソープによるもみ洗いの時間など手洗いの条件を変更させ、効率的な手洗い方法について検証

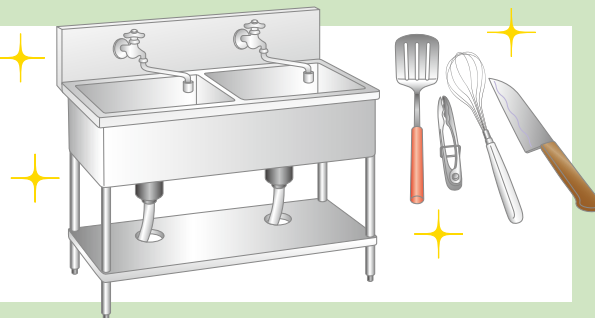


ハンドソープを使用した10秒間のもみ洗いと15秒のすすぎを2回繰り返すことでウイルス遺伝子の量がほぼ0%になります

対策4 調理器具の除菌

直接的な接触感染の他にも、調理器具などから感染する2次感染を防止するためキッチンで使用する器具・機器、手指、人の手が触れる箇所にも確実な除菌が必要です。しかし、ノロウイルスに対してはアルコール、逆性石けんなどはあまり効果が期待できないといわれていますので、効果のある除菌剤を使用しましょう。

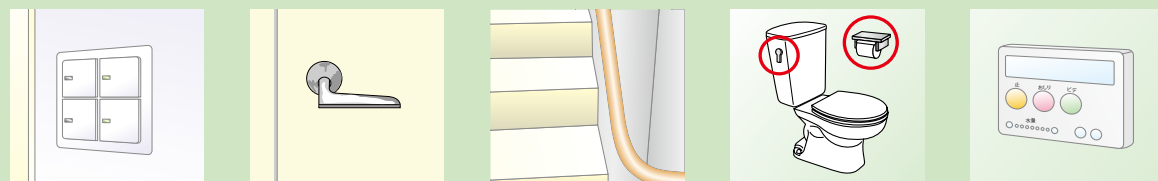
せっかく調理器具をきちんと洗浄・除菌しても、保管場所が汚れていると、元も子ありません。保管場所が衛生的に保たれているか確認しましょう。また、最適な頻度で洗浄・除菌されることをお勧めします。



対策5 環境の除菌

ノロウイルスは手を介して感染する事が多いので建物内において、その施設利用者が共有して使用する場所も清潔に保たなくてはなりません。

感染リスクが高い箇所



多くの人に触れる箇所、ドアノブ、スイッチ、手すりなども除菌します。

- 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)除菌後は十分に水拭きしましょう。

対策6 嘔吐物が付着した衣類等の除菌

ノロウイルスで汚染された衣類と一緒に他の衣類を洗うと、洗濯槽内にノロウイルスが付着するだけではなく、他の衣類にもウイルスが付着し、感染を拡大させる恐れがありますのでノロウイルス対策は必須です。

衣類等の除菌方法



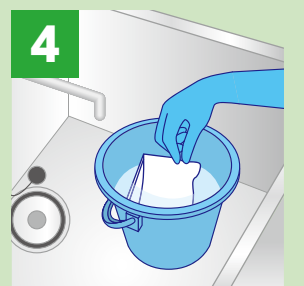
1 バケツに水を入れます。



2 水が飛び散るので、水を止め、汚れた衣類はマスクと手袋をした上でバケツに入れて洗います。



3 別のバケツにノロウイルスの除菌に有効な塩素系漂白剤(次亜塩素酸ナトリウム)を200ppm(0.02%)に薄めます。



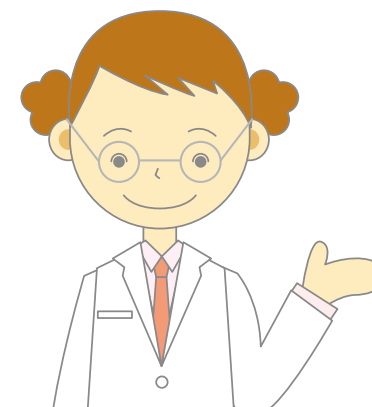
4 30分浸け置きするなどして除菌をします。

※塩素系漂白剤は色柄物の衣服は色落ちする場合がありますので注意しましょう。

85℃以上のお湯で1分間以上衣類を浸け置きする、熱水洗濯するというのも効果があります。

浸け置きできない場合、ノロウイルスは熱に弱いのでスチームアイロンを使い85℃以上の熱に1分間あてます。

※この際、布に直接アイロンを付けずに浮かせてスチームをあてます。



ノロウイルス対策方法をいつでも確認できるように社員ならびにアルバイト全員が必ず行う手洗い場所等にノロウイルス対策ポスターを掲示し常に確認・意識させる事をおすすめします。

ノロウイルス対策プログラム

シーバイエス株式会社では体系的なノロウイルス対策として洗浄剤やオペレーション、およびサービスメニューを予防面および発生対応の多岐に渡りご提供しております。



POINT HACCP制度化に対応したHACCP Teck™ プログラム

HACCP制度化における「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理（いわゆる基準B）」でも、ノロウイルスは一般衛生管理での対策、重要管理においての生物的危険要因とし重点項目としての対策を行うよう業界団体が作成する手引書に多くとりあげられています。

シーバイエスのHACCP Teckプログラムは“省人化・省力化しながらHACCP制度化へ対応”をコンセプトに洗剤や清掃ツールの提供のみならず、マニュアル構築サポートやeラーニング、コンサルティングサービスの他、cloud、WEB、IoTなどを組合わせたシステムを提供しています。

食品安全の仕組みを確立する

自動監視システム、Web化でペーパーレス



従業員・管理者向けの衛生教育

効率的に清潔な環境づくり、食品安全の確保を行う

シーバイエス株式会社

●本社 / 〒231-0023 横浜市中区山下町22番地 (山下町SSKビル)
お客様ご相談窓口 TEL.045-640-2280 FAX.045-640-2216

■お問い合わせ・ご用命は…

For more information visit www.cxs.co.jp

禁転載 800913-1702-ST

大切な場所には、きっと。

