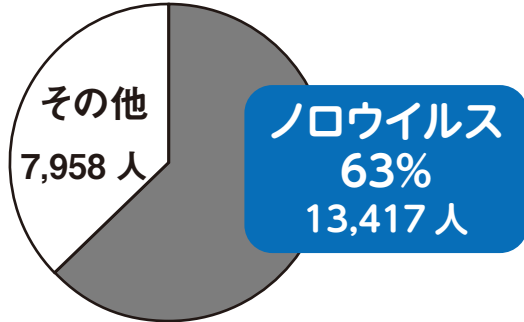


# ノロウイルス予防と対策

## 嘔吐物処理方法

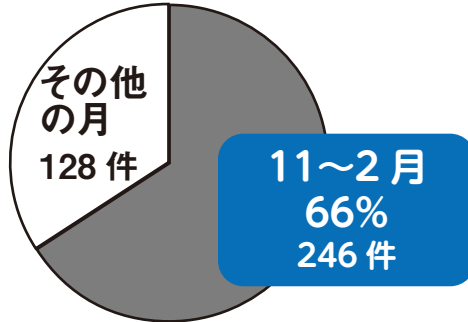
### ノロウイルスは食中毒の中でも患者数圧倒的1位

患者数 1 位



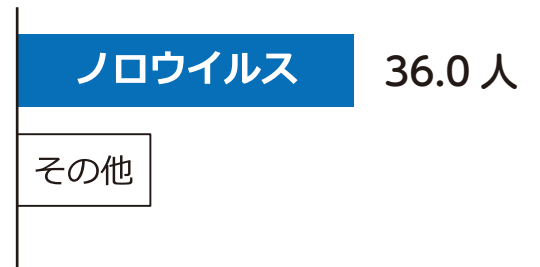
原因別の食中毒患者数（年間）

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）

### 初期対応が肝心！ 嘔吐物の処理方法

病原体の感染者が嘔吐した物を放置すると、乾燥して空気中に病原体が舞い上がります。それを吸込むと感染する恐れがあるので、汚物は乾燥しないうちに床等に残らないように速やかに処理し、処理した後はウイルスが屋外に出て行くよう空気の流れに注意しながら十分に換気を行う事が感染防止に重要です。

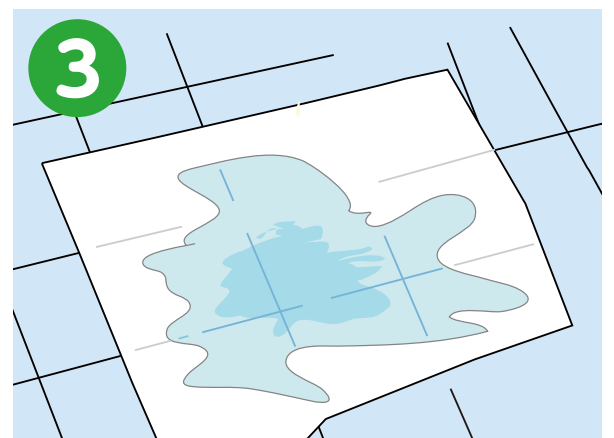
#### 嘔吐物処理の手順



①準備するもの  
エプロン、手袋、マスク、ペーパータオル等、次亜塩素酸ナトリウム、ビニール袋



②吐ぶつをペーパータオル等で静かに拭き取ります。



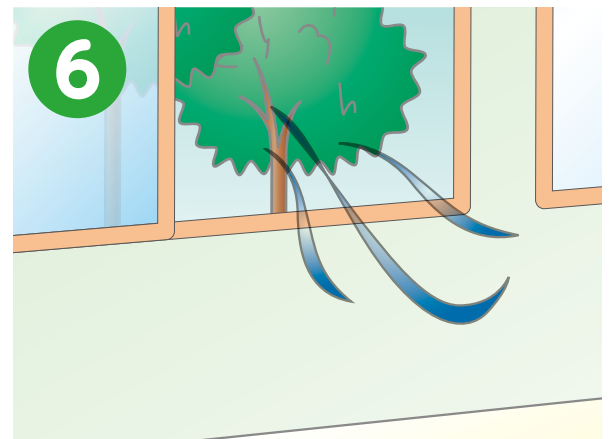
③汚物が付着していた床とその周囲を、次亜塩素酸ナトリウム（塩素濃度約200ppm）を染み込ませたペーパータオル等で浸すように拭き、その後水拭きする



④ビニール袋に廃棄物が十分に浸る量の次亜塩素酸ナトリウム（塩素濃度約1,000ppm）を入れる。



⑤処理が終わったら、付着した汚物が飛び散らないように手袋を裏返して外し、ビニール袋に入れ廃棄する。その後手洗いを行う。



⑥さらに、ウイルスが屋外に出て行くよう空気の流れに注意しながら十分に換気を行うことが感染防止に重要です。

塩素濃度の希釈倍率

次亜塩素酸ナトリウム6%の場合	200ppm: 300倍希釈	1,000ppm: 60倍希釈
次亜塩素酸ナトリウム12%の場合	200ppm: 600倍希釈	1,000ppm: 120倍希釈