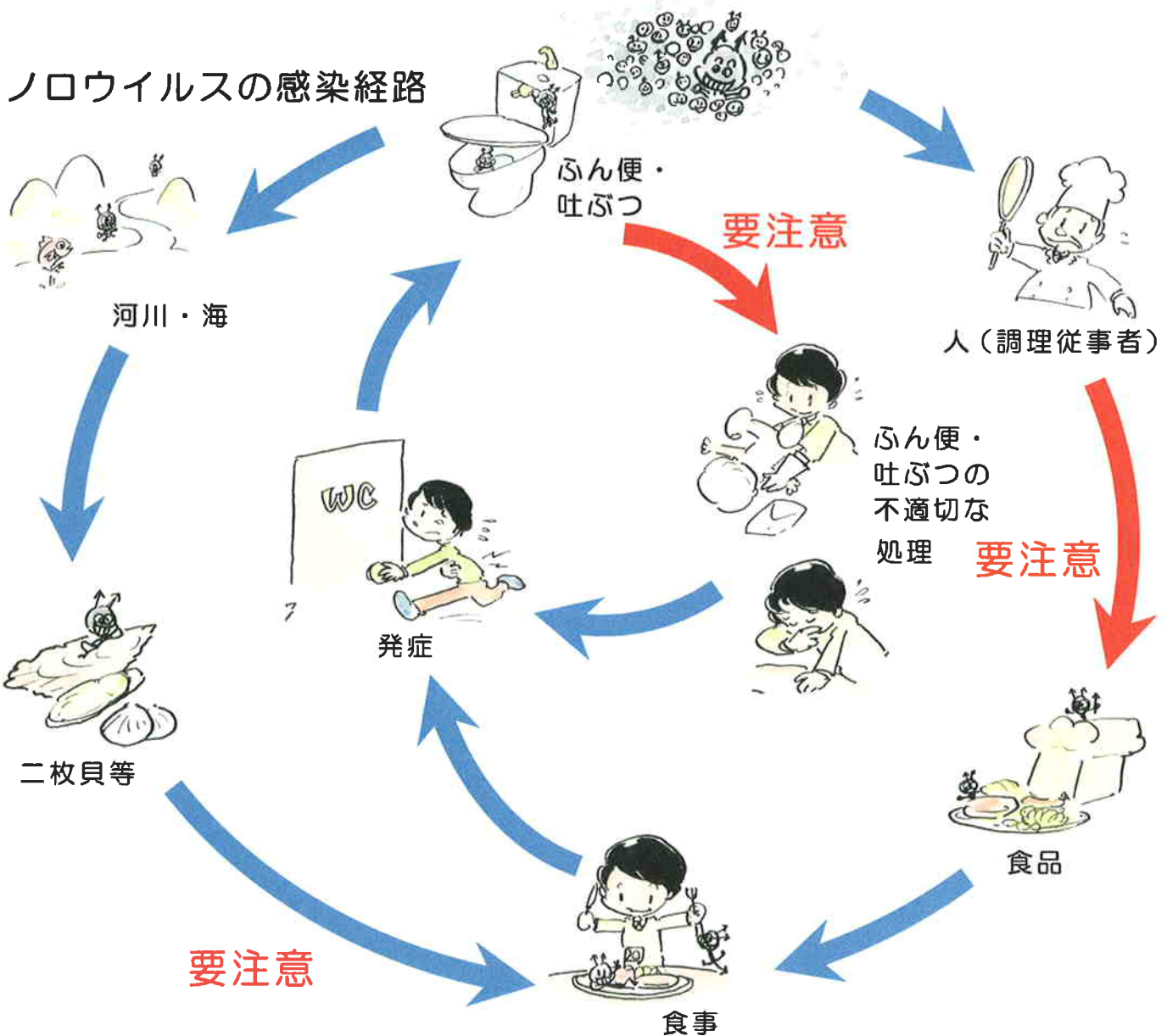


ノロウイルス対策マニュアル 簡易版

ノロウイルスによる食中毒が数多く発生しています。

近年は、ノロウイルスに感染した調理従事者が食品を汚染したと考えられる事例や、ふん便や吐ぶつなどに触れた職員等を介して二次感染する事例が増えています。

ノロウイルスの感染経路は多岐にわたっており、「食品から人」や「人から人」等の経路で感染が広がっていきます。感染しても症状が出るとは限らないので、症状がなくても食品を汚染しないように注意が必要です。



ふん便、吐ぶつの中のノロウイルス

ノロウイルスに感染して症状が現れている時には、

ふん便中に 1万～100億個

吐瀉物中に 10万～1億個 のウイルスが含まれています。

また、ノロウイルス感染後、症状がなくなっても、2週間から長い時には45日にわたってウイルスが体から排出される場合があります。

予防対策2 従事者の健康管理

ノロウイルスに感染した状態で調理をすると、食中毒が発生する危険性があります!!

- ◆ 体調・衛生チェック表を活用して異常があるときは調理しないようにしましょう。
- ◆ また、症状がなくなっても手洗いを徹底したうえで使い捨て手袋を着用して作業を行いましょう。(ノロウイルスに感染すると、2週間から1ヶ月半程度ウイルスが排泄されることがあります。)

《ノロウイルスに感染したときの症状》

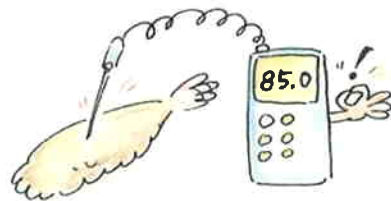
- ◆ 潜伏期間は、およそ24～48時間です。
- ◆ 主な症状は、下痢、おう吐、腹痛、吐き気です。発熱を伴うことがあり、かぜやインフルエンザの症状に似ています。



予防対策3 ノロウイルスの感染力を失わせる

加熱調理

食品の場合、中心部まで十分に（85℃以上で1分間以上）加熱することが大切です。



アミスティー衛生水

調理器具や設備には **アミスティー衛生水** が安全で有効です。



50ppm

そのまま
スプレーボトル
に充填



緊急対応
糞便、吐瀉物などの除菌



日常業務
器具・設備・手指・衣類の除菌



アミスティー衛生水は、50ppm 5分間でノロウイルスを細胞レベルまで破壊する効果があります。 *アルコール製剤は、ノロウイルスの抑制効果はありません。

汚物処理の方法

床などについたふん便や吐ぶつの処理

- ① 使い捨てマスクと手袋、エプロンをつける。
(写真は白衣を着用)
処理する人以外は吐ぶつに近づかない。



- ② 吐ぶつは半径2m程度飛び散っている場合があるため床にひざや手をつかないように、靴について吐物で周囲を汚染しないよう注意する。



- ③ (可能な場合はふん便や吐物を アミスティー衛生水を浸したペーパータオルなどでおおい5分以上放置後、) ペーパータオルなどで外側から内側に向けて汚れた面を折り込みながら静かに拭い取る。



- ④ 使用したペーパータオルなどはすぐにビニール袋に入れ、アミスティー衛生水を入れて密閉し除菌する。



- ⑤ ふん便や吐ぶつが付着した床などは、アミスティー衛生水を染み込ませたペーパータオル等でおおうか、浸すようにふき、広い範囲を除菌する。



- ⑥ 手洗いをしてマスクと手袋を④と同様に処理する。エプロンはアミスティー衛生水に5分以上浸してから洗濯するか、85℃1分以上の熱水洗濯をする。



アミスティー衛生水は、通常の塩素系製剤より短時間で除菌効果があります。また、薬品臭も手荒れも少なく、床や衣類を変色・退色しません。薬事法上「除菌」という表現をしていますが、効果は消毒と同等です。