

ノロウイルス食中毒の発生を防止するための注意事項

1. 下痢、吐き気又はおう吐の症状がある者を食品の取扱作業に従事させないこと。また、日頃から従業員の健康状態の把握に努めること。

2. 用便後、食品取扱作業の前等には手指の洗浄消毒を適切に行うこと。

症状が回復した後も1週間から1ヶ月程度は糞便中にウイルスが排出されています。また、感染していても症状の現れない人もいますので、用便後の手洗いは特に重要です。

アルコール消毒はノロウイルスには効果がないので、石けん等を用いて丁寧に手を洗い、ウイルスを洗い流すことが大切です。外出先等でトイレを利用したときも手洗いを徹底し、自らが感染しないようにすることも重要です。

3. 施設内のトイレ、水洗カラン、ドアノブ、手洗いのカラン等は、毎日時間を決めて、約200ppm次亜塩素酸ナトリウム液（家庭用塩素系漂白剤を約250倍希釈したもの。）で消毒すること。また、タオルは共用せず使い捨てタオル等を備え付けること。

4. 従業員用トイレがある施設では、従業員は従業員用トイレを利用すること。

5. 食品に触れる作業に従事するときは、可能な限り使い捨て手袋を使用すること。

6. カキなどの二枚貝の生食での提供は控えること。また、従業員もカキなどの二枚貝の生食を控えるとともに、十分に加熱された食品を摂取するように努めること。

カキなどの二枚貝を食材として使用する場合は、取扱う場所や器具類を定め、周囲に水が飛散して施設内を汚染しないよう十分注意すること。また、カキになどの二枚貝に触れた後は手洗いを徹底し、使用した器具類、作業台等を約200ppmの次亜塩素酸ナトリウム液で消毒すること。

7. 利用者等が施設内でおう吐等した場合は、おう吐物等の処理には十分注意すること。

床等に飛び散った患者のおう吐物等を処理するときには、使い捨てのエプロン、マスクと手袋を着用し、汚物中のウイルスが飛び散らないように、おう吐物等をペーパータオル等で静かに拭き取ります。拭き取った後は、約200ppmの次亜塩素酸ナトリウム液で浸すように床を拭き取り、その後水拭きをします。この時使用したペーパータオル等は、ビニール袋に密閉して廃棄します。（この際、ビニール袋に廃棄物が十分に浸る量の約1000ppmの次亜塩素酸ナトリウム液（家庭用塩素系漂白剤の約50倍希釈液）を入れることが望ましい。）

また、ノロウイルスは乾燥すると容易に空中に漂い、これが口に入って感染することがあるので、おう吐物等は乾燥しないうちに床等に残らないよう速やかに処理し、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喚気を行うことが感染防止に重要です。

8. その他、カーペット等の床や旅館等のリネン類、食器類等が患者のおう吐物等で汚染された場合の処理方法については、保健所に問い合わせをするか、厚生労働省ホームページの「ノロウイルスに関するQ&A」を参考にしてください。

（ノロウイルスに関するQ&A

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html>）