

# ノロウイルス対策

## 平常時

### 予防

- 職員は配膳前、食事介助前後での手洗いを行う
- 施設内で手に触れる場所（手すり、ドアノブ、テーブル等）の清拭をこころがける

### 疑うべき症状と判断のポイント

- 噴射するような激しい嘔吐
- 下痢のなかでも「水様便」
- 吐き気、嘔吐、下痢、発熱

## 感染疑い～発症

### 対応の方針 | 嘔吐物、排泄物の処理

#### ● 感染（疑い）による嘔吐の場合

- ① | 職員はマスク、ガウン、手袋を着用する
- ② | 嘔吐物を濡れたペーパータオル等で覆う
- ③ | ペーパータオル等で、外側から内側に向けて面を覆うように静かに拭き取る
- ④ | 最後に、次亜塩素酸ナトリウム液で確実に拭き取る
- ⑤ | ②③④をビニール袋に入れて、感染性廃棄物として処理する
- ⑥ | 職員はマスク、ガウン、手袋を外し、液体石けんと流水による手洗いを行う
- ⑦ | 次亜塩素酸ナトリウム液を使用した後は窓をあけて、換気をする

#### ● 感染（疑い）による下痢便の場合

- ① | 職員はマスク、ガウン、手袋を着用する
- ② | 新聞紙、ビニール袋を準備する
- ③ | 使用後のパット、おむつ類はビニール袋で密封し、感染性廃棄物として処理する
- ④ | トイレ使用の場合も換気し、便座や周囲の環境を十分に消毒する
- ⑤ | 職員はマスク、ガウン、手袋を外し、液体石けんと流水による手洗いを行う

## 解除

### 解除の判断

- 新しい患者が1週間でなければ終息とみなし、感染対策委員会で最終的な判断を行う
- ただし、嘔吐・下痢・腹痛・発熱等の症状がおさまってからも最大4週間程度は排便内にウイルスが見つかることがあるため留意する

処理用バケツ等に  
必要な物品を入れて  
各フロアに準備して  
おくとよいでしょう



# ノロウイルス対策 | チェックリスト

施設の管理者は、以下の施設の実施状況について定期的に確認しましょう

## ● ノロウイルスによる食中毒予防のためのチェックポイント

以下の取り組みを行っていますか

### 予防のポイント

#### □ 調理する人の健康管理

調理者に症状があるときは、  
食品を直接取扱う作業をしないようにしましょう  
毎日の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りましょう

#### □ 作業前等の手洗い

汚れの残りやすいところはていねいに洗いましょう

#### □ 調理器具の消毒

洗剤等で十分に洗浄し、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しましょう



### 感染を拡げないためのポイント

#### □ 食器・環境・リネン類等の消毒

感染者が使用した食器や、嘔吐物がついたものは、  
他のものと分けて洗浄・消毒しましょう  
カーテン、衣類、ドアノブ等も塩素消毒液等で消毒しましょう

#### □ 嘔吐物等の処理

使い捨てのマスクやガウン、手袋等を必ず着用しましょう  
拭き取った嘔吐物や手袋等は、ビニール袋にしっかり密閉して  
廃棄しましょう