

ノロウイルスと思われる症状(下痢・発熱・嘔吐など)がみられた場合

- 休養する(させる)。
- 体調を正しく、連絡する(させる)。
- 医療機関への受診を積極的に行う(わす)。
- ノロウイルス陽性となった場合は、その旨を連絡する(させる)。
- 周囲の者と協力して、二次感染を起こさないように努める(させる)。
- 家族のなかにいた場合は、感染防止に努め、責任者に連絡する(させる)。



29

健康管理

- 本人、家族および関係者の健康状態の把握

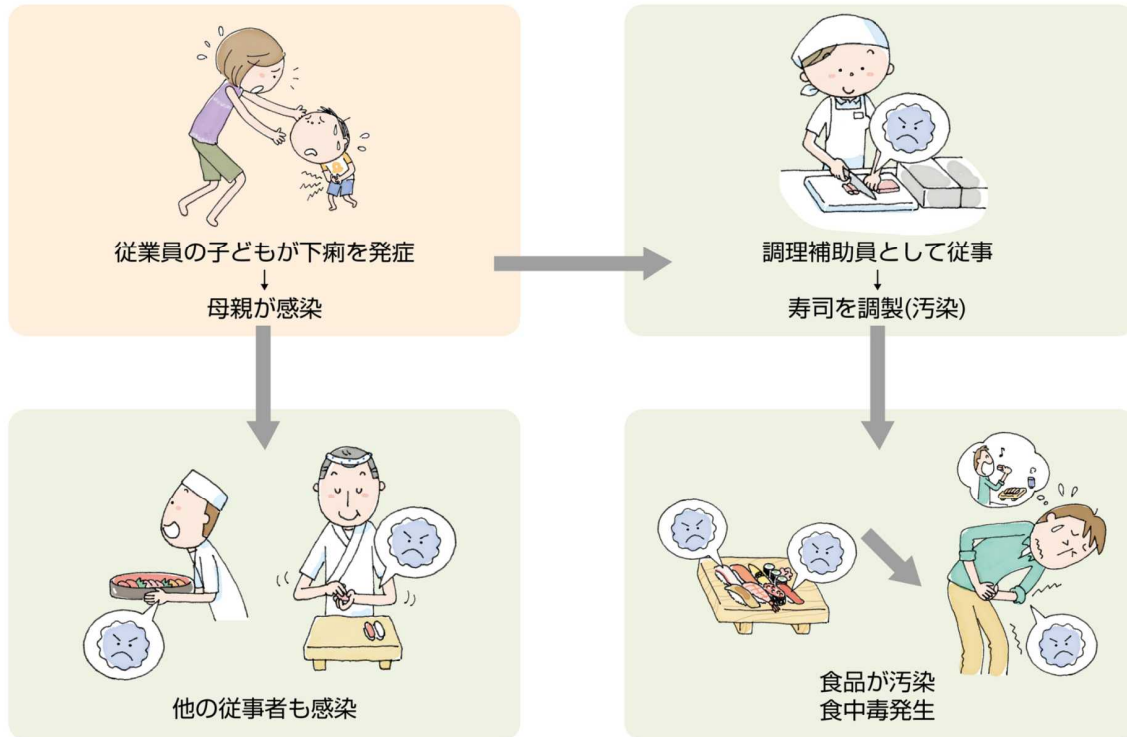
健康日誌(例)

12月	本人	家族	知人・隣人
1日(月)	○	○	
2日(火)	○	子供が嘔吐・下痢	
3日(水)	下痢		

- うがい・手洗いの励行
日頃から、うがい・手洗いを励行して、感染予防に努める。
- トイレ使用時の注意
公衆トイレ等**不特定多数**の人が利用するトイレは、ノロウイルスが汚染しているリスクがある
- 食事に関する注意
二枚貝にはノロウイルスを含むリスクがある

30

子どもの手当から食中毒事件に



家族等が感染したら、自分も感染したと思う

31

嘔吐時の行動マニュアル

食品取り扱い施設から出て(トイレで)...



嘔吐専用の容器に...

(専用の廃棄容器、ビニール袋)



ゴミ箱に...



食品から可能な限り離れて...



32

用便に関する生活習慣・心がけ・対策(例)

- 用便後の手洗い
- 作業衣を脱ぐ、靴を履きかえる
- 出勤前の自宅での用便
- 体調不良時には、職場のトイレの使用を控える
- 使用前後に便座の殺菌・消毒→汚染リスクあり
- 水で流す時は、便器のフタを閉める→フタの汚染リスクあり
- ウォシュレットの使用法:水量は弱めに。トイレットペーパーは水分が手指に着かない量を使用
- 左手(利き手でない手)の使用:ドアの開閉、手洗い時の水栓やボトル(ソープ、消毒剤)操作、便座スイッチ操作、トイレットペーパー使用時
- トイレットペーパーの取り扱い方法:複数回使用分をまとめて
- 大便でトイレを使用する際には、使捨て手袋を着用(入室前に着用し、退出前に外す)

33

下痢時の対応

調理施設では使用しないのが望ましい、でも……

- 可能な限り汚染防止に注意して、排便
- 最大級に念入りな手洗い
- 必要に応じて、衣服の交換
- 下痢の申告
- (第三者による)迅速かつ適切な清掃・消毒



つらいけど、
がまん、がまん



34

手洗いの時間・回数による効果

手洗いの方法	残存ウイルス数 (残存率)*
手洗いなし	約1,000,000個
流水で15秒手洗い	約10,000個 (約1%)
ハンドソープで10秒または30秒もみ洗い 後、流水で15秒すすぎ	数百個 (約0.01%)
ハンドソープで60秒もみ洗い後、流水で 15秒すすぎ	数十個 (約0.001%)
ハンドソープで10秒もみ洗い後、流水で 15秒すすぎを2回繰り返す	約数個 (約0.0001%)

*:手洗いなしと比較した場合

出典

森功次他:感染症学雑誌、80:496-500,2006

<http://journal.kansensho.or.jp/Disp?pdf=0800050496.pdf>

35

いつ手を洗うのか

日常生活において

- 嘔吐物を処理したり接触した後
- 乳幼児等の嘔吐や下痢便を処理した後
- 公衆トイレ使用後
- 用便後
- 帰宅後
- 廃棄物処理などの作業を行った後
- 調理前および調理中の必要時

食品取扱い施設

- 作業開始前
- 用便後
- 汚染作業区域から清潔区域に移動する前
- 食品に直接触れる作業にあたる直前
- 生の食肉類、魚介類、卵殻等微生物の汚染源となるおそれのある食品等に触れた後、他の食品や器具等に触れる前
- 配膳の前

36

基本の手洗い手順



①流水で手を洗う



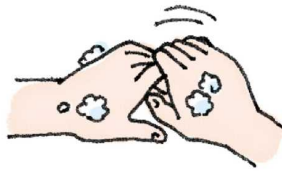
②洗剤を手に取り泡立てる



③手のひら・指の腹面を洗う



④手の甲・指の背を洗う



⑤指の間(指の側面)、股を洗う



⑥親指を洗う



⑦手首を洗う



⑧指先を洗う



⑨石けんをよく洗い流す



⑩手をふき乾燥させる



⑪アルコールによる消毒

必要に応じて
爪ブラシを
使用しましょう

日食協が推奨する手洗い方法

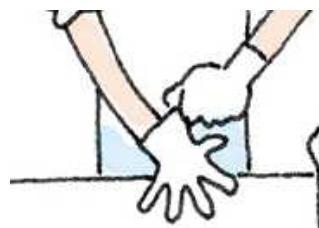
37

着用前の十分な着用 正しい装着

手洗い



手袋着用



38

手袋の着用で安心はできません
(仕出し弁当による大規模ノロウイルス食中毒事件)

項目	事例1A	事例1B	事例1C
発生年月	2006年12月	2012年12月	2012年12月
患者数/喫食者数(発病率)	1,734/4,137(41.9%)	2,035/約5,200(39.1%)	1442/3,775(38.2%)
従事者の健康管理の把握	把握されていない。	記録はあるが、形骸化調査時に作業者等に有症者がいたことが確認された	調理係、盛付係のみ自己申告で把握(下痢有症者が作業を継続していたが、体調不良に関する記録なし)
使い捨て手袋の着用	○(盛付時)	○	○(調理、盛付時)
その他	作業場への入室時の手洗いは、トイレ内のもを併用 入室前の手洗いは励行されていない	調理場入室前の手洗い不十分(電解水による消毒、使い捨て手袋使用に対する過度の安心) トイレの清掃は実施、消毒は未実施	トイレの清掃、消毒は管理されていない

事前の十分な手洗いと適正な着用が大切

39

定期清掃は汚染リスクが低い順に



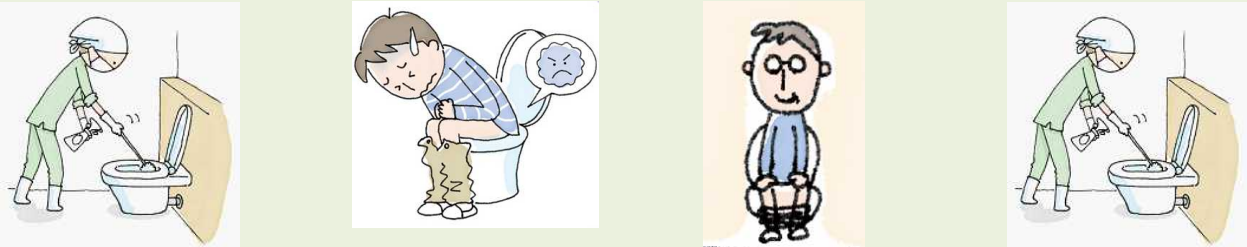
- 水道の蛇口、ドアノブ
- ↓
- トイレットペーパー保持器、流水器
- ↓
- 便座のフタ(外)
- ↓
- スイッチ類
- ↓
- 便座のフタ(内)
- ↓
- 便座
- ↓
- 便器の内部

トイレの衛生管理は極めて最重要！！

40

定期清掃の落とし穴

定期清掃 → 定期清掃

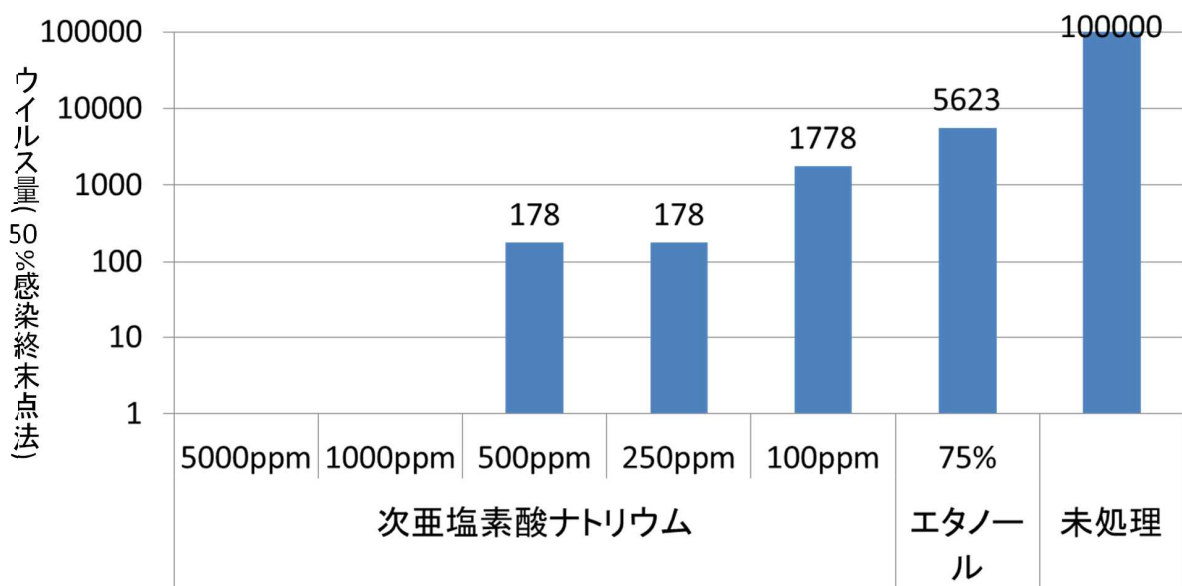


感染者

健康者

汚染後速やかに対応しないと、定期清掃前に次の利用者に汚染するリスクがある
↓
個人、個人が汚染をさせないような使用法が大切

次亜塩素酸ナトリウム、エタノールのネコカリシウイルスに対する不活化効果



(各消毒剤で1分間作用)

出典
Doultree JC: J Hos. Infect. 41:51-57(1999)