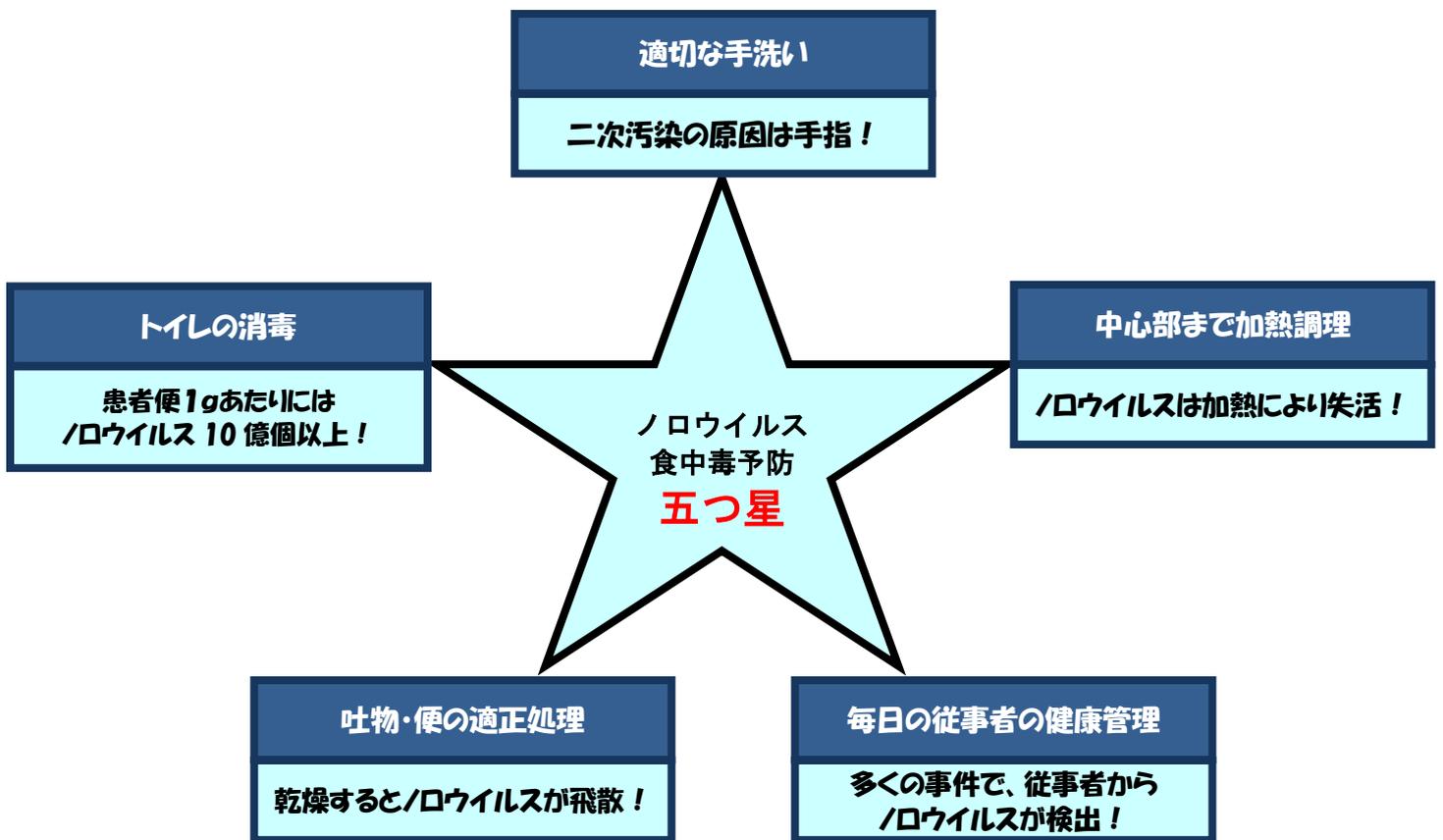


# ノロウイルス食中毒を防ごう！



広島市保健所  
241-7404  
2017年度改正

## 目次

1	ノロウイルスとは	1
2	ノロウイルス食中毒	1
3	ノロウイルスの特徴	1
4	ノロウイルス食中毒予防	1
	(1) 手洗いの方法	1
	(2) 調理・消毒の方法	3
	(3) トイレの使用・消毒の方法	3
5	調理従事者の健康管理と従事制限	4
6	万一、食中毒が発生したら	4

## 資料編

1	食中毒発生時の対応フロー	6
2	調理従事者の健康管理等を記録する管理チェック表	6
3	ノロウイルス危害チェックシート	7
4	爪ブラシの管理のポイント	9
5	消毒液の作り方	9
6	吐物、便の処理方法	10
	(別紙1 - 1、1 - 2)	11
	(別紙2)	13
	参考情報	14

## 1 ノロウイルスとは

ノロウイルスは、胃腸炎症状を起こす小さなウイルスで、感染力が非常に強く、100個以下で発症し、施設での集団感染の原因や飲食店での食中毒の原因となります。

このウイルスは、自然界や食品中で増殖することではなく、ヒトの腸管内でのみ増殖する特徴があり、患者の吐物や便からは、1gあたり10億個以上のウイルスが排出されます。

ノロウイルスの感染経路は経口感染で、ノロウイルスに感染した調理従事者が汚染した食品を食べ、食中毒になる場合や、吐物や便の処理が適正に行われず、汚染された個所を触ったり、乾燥して空气中に舞い上がったノロウイルスを吸い込んだりして感染する場合があります。

## 2 ノロウイルス食中毒

### (1) 発生時期

食中毒は、主に冬季（11月～3月）を中心に1年中発生します。

### (2) 潜伏期間

一般的に、感染してから24～48時間後に症状が出ます。

### (3) 主症状

感染すると、ムカムカ感、吐き気やおう吐、下痢、腹痛、発熱等の症状がでますが、概ね2～3日で回復します。

ただし、症状が回復した後も、2週間から長くと1ヶ月以上、ノロウイルスの排出が続くことがあります。また、感染しても症状が現れない不顕性感染者の便の中にも多量のノロウイルスが排出されますので、注意が必要です。

## 3 ノロウイルスの特徴

(1) 熱に弱く、85～90℃で90秒以上の加熱で失活（死滅）します。

(2) 次亜塩素酸ナトリウム0.02%（200ppm）程度で失活します。

(3) 酸やアルコールに強く、酢や消毒用アルコールでは失活しません。

## 4 ノロウイルス食中毒予防

### (1) 手洗いの方法

#### ア 手洗いの時期

調理従事者は、調理の前後、調理作業中に手洗いをします。また、調理従事者がトイレに行った後（用便後）と、調理場に戻った時にも手洗いは必要です。

ノロウイルスの感染者の吐物や便は、感染源になるので、自己防衛のためにも①トイレに行った後、②吐物の処理の後、③トイレ掃除の後、④外出後等は、2回手洗いをします。

#### イ 手洗いの注意事項

洗浄不足になりやすい箇所は、図1のとおりです。爪は常に短くしておき、腕時計や指輪ははずし、指先、指の間、親指のまわり、手首及び手のしわの部分は、しっかり洗います。

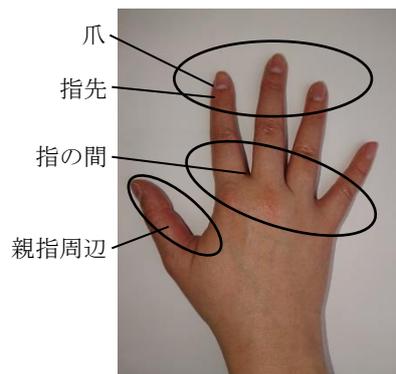


図1 洗浄不足になりやすい箇所

ウ 手洗いの手順

- (ア) 衣類のそで口はひじ上までまくります。  
 (イ) 水を散らさず、手洗い場付近を汚さないよう、下の a～p の手順で静かに洗います。  
 ※ 冷水より温水の方が、汚れがよく落ちます。  
 二度洗いをする場合は、下の a～n の手順を 2 回繰り返します。

<p>a 流水で流す。                  b 石けんをつけ、クリーム状の細かな泡になるまでよく泡立てる。                  c 指を交差させて、手のひらと指の横側をこする。</p>	<p>b </p> <p>c </p>
<p>d 手の甲側に組み替えて各指の股を洗う。                  e 小指の外側・手のひら側面も洗う。</p>	<p>d </p> <p>e </p>
<p>f 4本指の背側を、円を描くようにこすり洗う。このとき指を軽く曲げて関節部の皮膚のしわ部分を伸ばして入念に洗う。                  g 親指の全体と付け根も洗う。</p>	<p>f </p> <p>g </p>
<p>h 指先の爪側と指腹をもみ洗いする。                  (爪ブラシを使用するとよい。)                  i 爪先は手のひらを引っかくようにこする。</p>	<p></p>
<p>j 指先を握り、1本ずつもみ洗いする。                  k 親指と小指も指先から根元まで、1本ずつこすり洗いする。</p>	<p>j </p> <p>k </p>
<p>l 手首を一方の手でつかんで洗う。                  m 手首とひじの間も洗う。</p>	<p></p>
<p>n 石けん泡を流す (20秒)。</p>	
<p>o 使い捨てペーパータオルでふく (タオルの共用はしない)。</p>	
<p>p アルコール系の消毒液※を手及び手首によくすりこむ。</p>	

※ アルコール系の消毒液について

ノロウイルスはアルコールでは失活しませんが、ノロウイルス以外の食中毒細菌には効果があります。日ごろから手洗いは、石けんで菌を洗い流し、アルコールで消毒する習慣を心がけましょう。

エ 爪ブラシを使用する場合の注意点

爪ブラシは、手指の隙間の汚れを落とすのに有効ですが、管理が不十分なまま使用すると、逆にノロウイルスの汚染を広げる危険性があります。(爪ブラシの管理のポイントは、資料編の4を参照)

(2) 調理・消毒の方法

ア 未加熱調理食品

生で食べる野菜・果物などの生鮮食品は、流水で洗浄します。

必要に応じて、次亜塩素酸ナトリウム（食品添加物のもの）で消毒します。目安は、次亜塩素酸ナトリウム0.02%（200ppm）溶液で5分間、次亜塩素酸ナトリウム0.01%（100ppm）溶液で10分間、漬け置きで消毒し、流水で洗浄します。

イ 加熱調理食品

ノロウイルスに汚染されている可能性のある食材は十分に加熱します。特に二枚貝は、中心部までしっかり火を通します（85～90℃で90秒間以上）。

ウ 二次汚染の防止

加熱用食材に使用した調理器具と野菜・果物等生食用の調理器具は使い分け、器具を介した汚染を防止します。まな板、包丁等は使用後に洗剤等で十分に洗浄し、可能であれば熱湯（85℃以上）で1分間以上の加熱消毒又は次亜塩素酸ナトリウム0.02%（200ppm）溶液で消毒します。（消毒液の作り方は、資料編の5を参照）

エ 衛生的な盛り付け

調理した食品を盛り付ける際は、はしや使い捨て手袋を使用し、素手での作業は控えます。

オ 調理場の清掃消毒

調理場内は1日1回以上清掃消毒を行います。特に、手指が触れる冷蔵庫の取っ手、カラン、ドアの取っ手、調理機のスイッチ、作業台等は、次亜塩素酸ナトリウム0.02%（200ppm）溶液を浸した布かペーパータオルで消毒し、水拭きをします。

(3) トイレの使用・消毒の方法

症状の無いノロウイルス感染者（不顕性感染者）もいるため、トイレはノロウイルスに汚染されているものと考え、トイレの使用法や消毒方法には十分注意しましょう。

ア トイレの使用法

便器、ペーパーホルダー、ドアの取っ手、水洗レバー、カラン、鍵、床、スイッチ類等の汚染が考えられるため、トイレからの感染を予防しましょう。

(ア) やむを得ず就業中にトイレに入るときは、調理作業時に着用する外衣、帽子、履物を脱ぎます。

(イ) トイレは、専用の履物を使用します。

(ウ) トイレを汚さないよう心がけます。

(エ) 用便（大小に関わらず）後の手は、汚染していることを常に意識し、手洗いは2度洗いとし、アルコールで消毒を行います。

## イ トイレの消毒方法

- (ア) トイレは、(可能な限り) 調理に携わらない人が、1日1回、業務終了後に清掃・消毒します。
- (イ) ドアの取っ手、水洗レバー、カラン等手が触れる場所は、次亜塩素酸ナトリウム0.02% (200ppm) 溶液に浸した布かペーパータオルで拭きます(金属部分を腐食させる可能性があるため、消毒液で拭いた後は必ず水拭きします。)
- (ウ) 吐物や便で汚染された便座や床は、ペーパータオル等で拭きとった後、次亜塩素酸ナトリウム0.1% (1000ppm) 溶液を使って消毒します。(資料編の6 吐物、便の処理方法を参照)
- (エ) トイレの清掃道具は、使用后直ちに洗浄消毒し、専用の保管庫に収納します。

### 【清掃時の注意】

トイレを清掃する人は、感染しないように使い捨て手袋、マスク、エプロンを着用します。また、事前にペーパータオル、ビニール袋、次亜塩素酸ナトリウム液等を準備します。

## 5 調理従事者の健康管理と従事制限

従事者は、常に自分の健康管理に気をつけて、ノロウイルスの汚染源にならないことが重要です。

### (1) 健康管理

- ア 従事者は自己の健康管理に十分留意し、会社等の指示に従い、定期的な健康診断や月1回以上の検便を受けるようにします。
- イ 管理責任者は、日々の朝礼等の際に従事者の健康状態を確認し、管理表に記録しておくことが大切です。
- ウ 管理責任者は、従事者が体調について、自己申告しやすい職場環境を作るよう心がけることが重要です。
- エ 管理責任者は、従事者に体調不良者がいる場合、直接食品に接触することがないように適切に指示することが必要です。
- オ 家族が発症した場合は、自分や他の家族にノロウイルス感染を広げないことが必要です。

### (2) 従事制限

- おう吐、下痢等の症状があるときや、症状がなくても定期検便等でノロウイルスが検出された場合は、調理業務に従事してはいけません。
- ア おう吐、下痢、腹痛等の症状があれば、責任者に連絡するとともに医療機関を受診します。
  - イ 管理責任者は体調不良の連絡があれば、代替者の手配をします(代替可能者を複数人確保し、体調不良者が不安なく休める体制を整えておくことが重要です)。

## 6 万一、食中毒・感染症が発生したら

### (1) 発生状況の確認

- ア 症状の確認
  - (ア) 利用者(予約客等)、従事者の健康状況(下痢、おう吐、発熱、その他の症状が無かったか)を確認します。
  - (イ) 従事者の家族の健康状況も確認します。

(ウ) 有症者の受診状況、診断名、検査及び治療内容を確認します。

(2) 感染拡大防止

ア 従事者への周知

管理責任者は、食中毒等の発生状況を従事者に周知し、感染の拡大を防止するための対策を実施します。

イ 感染拡大防止の対策

(ア) 施設で調理した食事の提供を中止します。

(イ) 手洗いの励行、吐物や排泄物の適切な処理を徹底します。

(ウ) 施設の消毒を徹底します。

(3) 関係機関等への連絡

ア 産業医への連絡、相談

適切な指示を受けます。

イ 保健所等へ報告

食中毒が疑われる場合は、保健所に連絡し、指示を受けます。

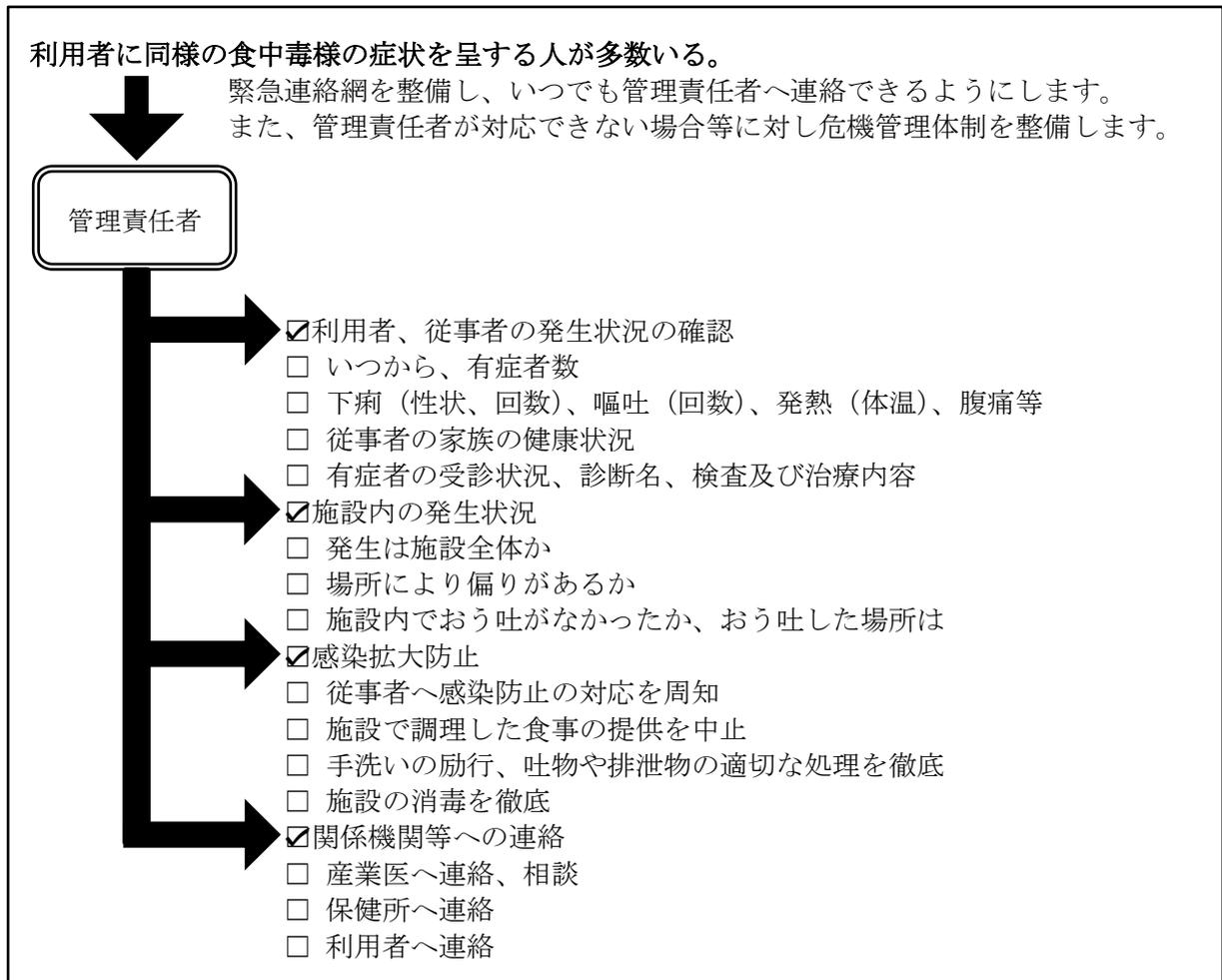
感染症が疑われる場合は、各区保健センターに連絡し、指示を受けます。

ウ 利用者、従事者の有症者へ連絡

発生状況を説明し、二次感染予防について協力を依頼します。

# 【資料編】

## 1 食中毒発生時の対応フロー



## 2 調理従事者の健康管理等を記録する管理チェック表

ノロウイルスの調理場への持ち込みや施設内の汚染を防ぐためには、健康管理を徹底する必要があります。

健康状態の把握は、従事者だけではなく、家族等、従事者が感染するリスクのある関係者についても行うことが望ましいです。

健康管理等を記録するチェック表は、製造業用の健康管理チェック表（別紙1 - 1及び1 - 2）、飲食店用の健康管理チェック表（別紙2）を参考としてください。

### 3 ノロウイルス危害チェックシート

お店や工場などの食品営業施設をノロウイルス感染から防ぐために必要な点検項目を以下に例示します。このチェックシートを参考に、日常の点検を行っててください。

		点検年月日	点検者	管理者
		. .		
		点検項目		
健康 状況	1	<input type="checkbox"/> 自分や従業員におう吐・下痢等の胃腸炎症状はないか。		
	2	<input type="checkbox"/> 自分や従業員の家族におう吐・下痢等の胃腸炎症状はないか。		
	3	<input type="checkbox"/> 健康に異常のある者を従事させていないか、従業員に日々の報告をさせているか。		
手洗 い	4	<input type="checkbox"/> 調理準備の前に手洗いをしているか。		
	5	<input type="checkbox"/> 作業中に適宜手洗いをしているか。		
	6	<input type="checkbox"/> トイレを利用した後、手洗いをしているか。		
	7	<input type="checkbox"/> 指輪、腕時計、ブレスレット等をつけていないか。		
	8	<input type="checkbox"/> 流水、石けんを用い手洗いをしているか。		
	9	<input type="checkbox"/> ペーパータオルで拭き取っているか。		
消 毒	10	<input type="checkbox"/> 次亜塩素酸ナトリウム液をいつでも使用できるように準備しているか。		
	11	<input type="checkbox"/> 0.02% (200ppm)、0.1% (1000ppm) の次亜塩素酸ナトリウム液の調製方法を決めているか。		
	12	<input type="checkbox"/> 施設内の手で触れる箇所を次亜塩素酸ナトリウム液で拭き取り (消毒) を行っているか。		
	13	<input type="checkbox"/> アルコールスプレーの容器等を次亜塩素酸ナトリウム液で消毒しているか。		
	14	<input type="checkbox"/> (爪ブラシを使用している場合)定期的に爪ブラシの消毒を行っているか。		
ト イ レ	15	<input type="checkbox"/> 従業員専用のトイレがあるか。		
	16	<input type="checkbox"/> トイレ専用の履物を使用しているか。		
	17	<input type="checkbox"/> 調理用の作業衣のままで用を足していないか。		
	18	<input type="checkbox"/> 石けん及び消毒液は十分にあるか。		
	19	<input type="checkbox"/> 取っ手 (ドアノブ) や水洗レバー等は定時的に拭き取り (消毒) を行っているか。		
	20	<input type="checkbox"/> 便器、床は汚れていないか。(1日1回、便器、床を清掃・消毒しているか。)		
	21	<input type="checkbox"/> 清掃する際には、使い捨て手袋、マスク、作業衣等を着用しているか。		
	22	<input type="checkbox"/> 清掃道具は使用后、直ちに洗浄消毒し、専用保管場所に収納しているか。		
調 理	23	<input type="checkbox"/> 調理を行う前に石けんで手洗いをしているか。		
	24	<input type="checkbox"/> 加熱調理品は85～90℃で90秒間以上加熱しているか。		
	25	<input type="checkbox"/> 中心温度計を使用し、中心温度を測定しているか。		
	26	<input type="checkbox"/> 未加熱調理食品 (野菜や果物等) は、流水でしっかり洗っているか。		
	27	<input type="checkbox"/> まな板、包丁などの調理器具は次亜塩素酸ナトリウム液で消毒または熱湯 (85℃以上) で1分間以上しているか。		
	28	<input type="checkbox"/> 作業中に不衛生なものを扱った際に手洗いをし、二次汚染を防止しているか。		
	29	<input type="checkbox"/> 食品の盛付けには、はしや使い捨て手袋を用い、素手で作業を行っていないか。		

【「ノロウイルス危害チェックシート」のチェック項目解説】

		説 解
健康 状 況	1	ノロウイルスによる感染は、多くの場合ウイルスを付けた人の手を介して感染が拡大します。食品調理従事者は常に自分の健康管理に気をつけ、おう吐・下痢等の症状がある場合は調理に従事できません。
	2	家族がノロウイルスに感染すると、家族内で容易に感染が広がる可能性があります。
	3	管理責任者は常に従事者の健康状態の把握に留意しなければなりません。従事者健康管理表等を作成し、毎日の健康状況を把握してください。
手 洗 い	4	ノロウイルスは100個以下で感染するといわれています。従事者が感染すると、手を介して食品を汚染させ、容易に食中毒を発生する可能性があります。調理準備の前、調理の作業中、トイレの利用後には、必ず手洗いを行ってください。
	5	
	6	
	7	石けんを用い、手洗いを行い、物理的に手指からノロウイルスを除去してください。指輪や腕時計があると十分な手洗いができません。
	8	手拭用タオルは共用せず、ペーパータオル等を利用し、ノロウイルスの拡大を防止してください。
9		
消 毒	10	ノロウイルスは次亜塩素酸ナトリウムに弱いという特徴があります。調理施設内の特に手指の触れる箇所や調理器具の洗浄・消毒には次亜塩素酸ナトリウム液200ppm(0.02%)を使用することが有効です。また、ノロウイルス感染者の吐物や糞便には大量のウイルスが含まれているので、汚染したトイレには、1000ppm(0.1%)の次亜塩素酸ナトリウム液を使用してください。 アルコールスプレーの容器や爪ブラシ等が汚れていると、そこから汚染を広げてしまう可能性があります。消毒用の器具や手洗い関連器具は定期的に消毒してください。
	11	
	12	
	13	
	14	
ト イ レ	15	客用のトイレは、ノロウイルス感染者が利用する可能性があります。従業員専用のトイレが望ましいと考えられます。
	16	ノロウイルスは感染者の糞便に多く排泄されます。したがって、トイレで従事者に感染する可能性が高いため、トイレへは作業用の衣類等では入らないようにするとともに専用の履物を使用してください。
	17	
	18	用便後は手指が汚染していることを常に意識して、石けんを使用し十分な手洗いを行い、ペーパータオル等を使用してください。
	19	トイレは常にノロウイルスに汚染されている可能性があります。取っ手(ドアノブ)や水洗レバー等は定期的に次亜塩素酸ナトリウム液で消毒してください。便器や床は常に衛生的な状態で使用し、定期的な消毒と共に汚染している場合は、直ちに清掃・消毒を行ってください。
	20	
	21	
22	清掃する人がノロウイルスの汚染を受けないように、使い捨て手袋、マスク、エプロン等を着用してください。また、使用した清掃道具は、直ちに洗浄消毒し、専用保管場所に収納してください。	
調 理	23	手を介してノロウイルスを食品に付着させないように、調理を行う前に石けんで十分な手洗いを行ってください。
	24	二枚貝などのノロウイルス汚染のある食品の加熱は、中心温度計を使用し食品の中心温度85～90℃で90秒間以上を確認してください。
	25	
	26	未加熱調理食品(野菜や果物等)は流水で十分に洗い、物理的にノロウイルスを除去してください。
	27	ノロウイルスを完全に失活する方法には、次亜塩素酸ナトリウムと加熱があります。まな板・包丁などの調理器具は次亜塩素酸ナトリウム液で消毒または熱湯(85℃から90℃)で90秒以上してください。
	28	二次汚染を防止するために、調理作業中の適宜な手洗いは重要です。また、食品にノロウイルスを付けないように素手での盛付けはやめてください。
	29	

#### 4 爪ブラシの管理のポイント

##### ア 定期的に消毒する

次亜塩素酸ナトリウム0.02%(200ppm)溶液に五分程度浸す。一日に数回消毒を行うとより効果的です。

##### イ 爪ブラシの共用は避ける

爪ブラシを介した感染を防ぐため、個人使用・個人管理が望ましいです。

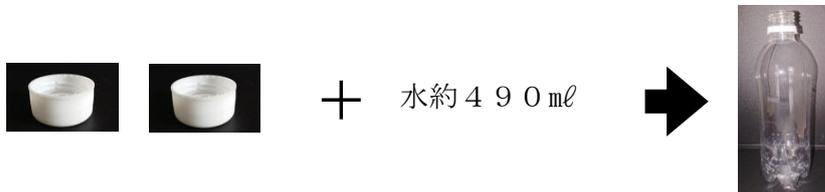
##### ウ 使用後は直置きを避け、乾燥させる

爪ブラシを吊るして保管することで台からの汚染を防ぎます。また、乾燥させることで他の食中毒細菌の増殖を防ぎます。

#### 5 消毒液の作り方

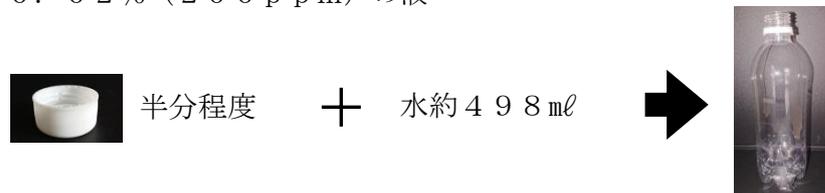
次亜塩素酸ナトリウム液の薄め方（家庭用の塩素系漂白剤（約5%）を使用した場合）

##### (1) 0.1%（1000ppm）の液



500mlのペットボトルに、ペットボトルのキャップ2杯分程度（10ml）の塩素系漂白剤を入れ、ペットボトルを水で満たす

##### (2) 0.02%（200ppm）の液



500mlのペットボトルに、ペットボトルのキャップ半分程度（2ml）の塩素系漂白剤を入れ、ペットボトルを水で満たす

##### (3) 注意

ア 消毒液を作るときや使うときは、窓を開け換気します。

イ 作成した消毒液は時間と共に消毒効果が薄れるため、その都度、作成してください。

ウ 消毒液を保管するときは、ラベルを剥がし消毒液と記入の上、涼しく暗い場所に保管します。

エ 消毒液は、金属を腐食させたりカーペットを脱色させてしまいます。消毒後は水拭きすると多少は脱色を軽減できます。

オ 有毒なガスが発生するため、酸性洗剤やエタノール（アルコール類）等と混ぜてはいけません。

カ 皮膚に対する刺激が強いため、消毒液で手指等を洗ってはいけません。

キ 使用する塩素系漂白剤の「使用上の注意」をよく読み、使用します。

#### 次亜塩素酸ナトリウムの濃度調製

##### 0.02%（200ppm）

- 1 原液が1%の場合 50倍に（原液10mlに水490ml）
- 2 原液が5%の場合 250倍に（原液2mlに水498ml）
- 3 原液が12%の場合 600倍に（原液0.8mlに水499.2ml）

##### 0.1%（1000ppm）

- 1 原液が1%の場合 10倍に（原液50mlに水450ml）
- 2 原液が5%の場合 50倍に（原液10mlに水490ml）
- 3 原液が12%の場合 120倍に（原液4.2mlに水495.8ml）

## 6 吐物、便の処理方法

吐物や便の中にはノロウイルスがいるものと考え、正しい方法で処理します。

### ア 処理キット

マスク、手袋、エプロン、ペーパータオル、ビニール袋、  
次亜塩素酸ナトリウム液（必要に応じて靴カバーやゴーグル等）

### イ 処理方法



<p>①</p> 	<p>②</p> 	<p>③</p> 
<p>窓を開け、換気をしながら作業します。使い捨ての手袋、エプロン、マスクを着けます。</p>	<p>ペーパータオルで外側から内側に向けて、汚れた面を折り込みながら、おう吐物を静かに拭き取ります。</p>	<p>おう吐物を拭き取ったペーパータオルは、すぐにビニール袋に入れ、密封します。</p>
<p>④</p> 	<p>⑤</p> 	<p>⑥</p> 
<p>おう吐物が付着していた床を、消毒液〔薄めた次亜塩素酸ナトリウム液(0.1%)〕を染み込ませたペーパータオルで覆い、浸すように拭きます。</p>	<p>おう吐物の周り(半径2メートル程度)を、消毒液〔薄めた次亜塩素酸ナトリウム液(0.1%)〕を染み込ませたペーパータオルで拭きます。</p>	<p>拭いた後、10分程度おいて、水拭きします。</p>
<p>⑦</p> 	<p>⑧</p> 	<p>⑨</p> 
<p>手袋は付着したおう吐物が手に付いたり、飛び散ったりしないよう裏返しながら外します。</p>	<p>おう吐物が入ったビニール袋や使用した手袋等は、別のビニール袋に入れ、しっかりと口を締めます。</p>	<p>石けんを使って、しっかり手を洗います。(可能であれば、おう吐物処理後にシャワーを浴び、着ていた服は洗濯します。)</p>



## 従事前のチェックポイント



帽子から毛髪が出ていないか

毛髪、ホコリ等の付着はないか

手指に傷はないか  
手袋を着用しているか

作業着は清潔なものか

履物は専用の物もしくは  
消毒されているか

## 健康チェック表の記入例

氏名	チェック項目	1月1日	(記入例) 実施・異常なし…○ 異常あり…× 休み…休 早退…早 配置変更…変
食品 太郎	管理	服装	○ 正しく着用しているか、白衣帽子の洗濯の実施、不用品の持ち込みはしていないか
		手洗い	○ マニュアル通りの手洗いの実施、二回手洗いの実施、アルコールの噴霧
		ローラーがけ	○ ローラかけの実施、髪の毛や埃の付着は無い
	健康	発熱	○ 計温の実施(何度以上で従事を制限するか予め定めておく)
		嘔吐・下痢	× 嘔吐、下痢の症状は無い
		爪・手指の傷	○ 爪は短く切っているか、手指に傷は無い
		家族の健康	× 家族に嘔吐下痢の症状を発症したものは無い
	措置	休	←上記に異常があった場合の措置を記入する(休み、早退、配置変更等)
確認者印		←管理責任者は従事者の健康状態を確認し印を押す	



## 【参考情報】

### 1 衣類等の処理方法

おう吐物や下痢便等の汚物が付着した衣類等は、処理者の手指等を介して感染が拡大するおそれがあるため、取扱いには注意が必要です。

洗浄は下記のとおりに行いましょう。ただし、衣類の縮みや色落ちがあります。

- (1) 処理者は、マスク、エプロン、手袋等を着用する。
- (2) 衣類は、付着した汚物を十分に落とす。
- (3) 200ppmの次亜塩素酸ナトリウム溶液（塩素系漂白剤）に30分以上浸すか、85℃～90℃の熱湯に90秒以上浸して消毒する。
- (4) その後、他の洗濯物と分けて、通常の洗濯を行う。

※ 布団などすぐに洗浄できない場合は、よく乾燥させ、スチームアイロンや布団乾燥機を使うと効果的です。

### 2 おもちゃの消毒

おもちゃは手に触れるだけでなく、直接口に入れたりすることもあり、二次汚染の原因になり得ます。おもちゃが吐物等で汚れた場合は適切に処理することが必要です。

- (1) 処理者は、マスク、エプロン、手袋等を着用する。
- (2) おもちゃを水洗いし、200ppmの次亜塩素酸ナトリウム溶液に浸し、水で洗い流す。

※ 色落ちしたり錆びたりする可能性がある場合は、熱湯消毒（85℃以上で1分間以上）を行い乾燥させるか、乾燥機の熱風で消毒する方法もあります。プラスチック等は熱により変形する場合がありますので注意が必要です。

### 3 施設の消毒

施設内で手の触れる可能性があるものは全て感染経路になります。トイレだけでなく、施設内で直接手の触れる場所は、全て消毒することが必要です。

普段からヒトの手の触れる場所は200ppmの次亜塩素酸ナトリウム溶液で定期的に消毒しましょう。（例：手すり、ドアノブ、水道の蛇口、電気のスイッチ、リモコン、机、椅子、引き出しの取っ手、ベッドまわり等）

※ 鉄などの金属は錆びることがありますので、消毒後10分程度経過したら水拭きしましょう。また、布や壁紙等は色落ちする可能性があるため、注意が必要です。

### 4 入浴時の感染防止対策

ノロウイルスに汚染された浴槽水が感染経路となることがあります。また、体に触れるものを共用することにより感染が拡大することもあるため、タオルの共用は止めましょう。

- (1) 下痢や嘔吐など症状がある人は、当面、最後に入浴するかシャワーのみにするようにしましょう。
- (2) 浴槽に入る前には、身体をよく洗い流しましょう。

※ 最後の人が入浴した後は、浴槽、浴室等を洗浄してください。

※ 症状が回復した後も、少なくとも2週間から長いと1か月以上はウイルスの排出が続くことがあるため、しばらくは入浴順序を最後にしましょう。

### 5 その他

- (1) 使用した手袋や汚物等はビニール袋に入れ、可燃物として廃棄します。
- (2) 吐物等の処理を行った後は、石鹸でしっかりと手を洗いましょう。