

ノロウイルスの感染予防と消毒方法

感染経路について

ノロウイルス感染は、主に次の3つがあります。

- ・ウイルス保有者の便で、手指を介して汚染された非加熱や加熱済みの食品を食べた場合
- ・ウイルスに汚染された二枚貝（アサリ、カキなど）を十分に加熱調理しないで食べた場合
- ・発症者の吐物や便の処理や汚れた床などの清掃・消毒が不適切で二次感染した場合

感染予防

感染予防の基本は、石鹼を使った十分な手洗いです。

調理

- ・調理前、トイレの後は石鹼を使って十分に手洗いをする。
- ・下痢、おう吐など、体調の悪い時は調理行為を行わない。
- ・非加熱や加熱済み食品を扱う際は、使い捨て手袋をする。
- ・二枚貝（アサリ、カキなど）は、十分に加熱（中心部 85～90℃で 90 秒間以上）する。



食事

- ・食事前は石鹼を使って十分に手洗いをする。
- ・特に子供やお年寄りなどの抵抗力の弱い方は、中心部までしっかり加熱した食品を食べる。



発症者の世話

- ・汚物（吐物や便）・汚れた衣類・汚れた床などの処理・消毒を適正に行う。
- ・トイレや部屋（特に手の触る箇所）の清掃・消毒を行う。
- ・汚物などを処理した後は、石鹼を使い十分に手洗いを。
- ・手拭タオルの共用は避ける。（ハンカチ、ペーパータオルの使用）
- ・汚物などを処理した部屋の換気をよくする。



消毒方法

ノロウイルスは、塩素系消毒剤（次亜塩素酸ナトリウム）や加熱で不活化（感染力をなくすこと）ができます。アルコールや逆性石鹼はあまり効果がありません。

汚物（吐物や便）・汚れた衣類・汚れた床

- 1 作業にあたって、使い捨て手袋やマスク、エプロンを着用する。
- 2 汚物（吐物や便）の処理には、50 倍希釈（約 1,000ppm）した塩素系消毒剤をしみ込ませたペーパータオルなどで覆うように拭き、ビニール袋などに密封し廃棄する。（廃棄の際、廃棄物が浸る量の 50 倍希釈した塩素系消毒剤を入れることが望ましい。）
- 3 汚れた床などは、250 倍希釈（約 200ppm）した塩素系消毒剤で浸すように拭き取り、10 分程度後、水拭きをする。
- 4 汚れた衣類は、密閉容器に入れて持ち運び、250 倍希釈した塩素系消毒剤に漬け置く。（変色、脱色があります。）（汚れた布団など漬け置きが困難なものは、スチームアイロンの使用も効果的です。）
- 5 作業後は、石鹼を使って手洗いを。

食器・器具

- ・塩素消毒可能なもの（金属製は不可）は、250 倍希釈した塩素系消毒剤に 30 分程度浸漬する。
- ・加熱できるもの（熱により変形、変色しないもの）は、煮沸、熱湯、高温蒸気殺菌、熱風乾燥をおこなう。

※市販されている家庭用の塩素系消毒剤（漂白剤）の原液の多くが次亜塩素酸ナトリウム濃度 5% 程度です。
※塩素系消毒剤は、脱色や金属を腐食する等の作用があります。
※塩素系消毒剤は、酸と混ぜると有害なガスを発生します。注意書きをよく読んで使用してください。
※特に高濃度で使用する際は、換気を十分に行ってください。