

特集

医療機関における ノロウイルスの消毒・予防方法

最近の傾向

広島市医師会臨床検査センター ノロウイルス検出状況(11月分)

	便	吐物
依頼数	76件	9件
陽性数	55件	4件
陽性率	72.4%	44.4%

広島市における感染性胃腸炎の集団発生事例(最近)

報告日	エリア	場所	病因物質	有症者数
11/27	南	高齢者関係施設	ノロウイルス	25人
11/27	佐伯	病院	ノロウイルス	95人
11/27	安佐北	高齢者関係施設	ノロウイルス	57人
11/24	南	病院	ノロウイルス	59人
11/22	南	高齢者関係施設	ノロウイルス	16人
11/21	佐伯	高齢者関係施設	ノロウイルス	33人
11/20	安佐北	病院	ノロウイルス	9人
11/20	安佐北	高齢者関係施設	ノロウイルス	44人
11/20	安佐北	病院	ノロウイルス	34人
11/17	東	病院	ノロウイルス	98人
11/15	佐伯	高齢者関係施設	ノロウイルス	10人
11/14	東	高齢者関係施設	ノロウイルス	44人
11/13	南	高齢者関係施設	ノロウイルス	28人
11/13	安佐北	高齢者関係施設	ノロウイルス	93人

(情報提供: 広島市感染症情報センター)

事例紹介**■場所：高齢者関係施設**

トイレが嘔吐で汚れているのを職員が気づき消毒清掃した。しかしそのとき、すでに何人かの入所者がトイレを使用していた。その後、入所者からは、次から次へと嘔吐・下痢などの症状が出るようになった。そして最終的に、職員も含め全員ノロウイルスに感染してしまった。

■考えられる要因

- 〔要因1〕 入所者の手洗いが十分でなかったため
- 〔要因2〕 トイレの換気が十分でないため（→嘔吐によりウイルスが飛沫し滞留）
- 〔要因3〕 認知症患者が多い場合、訴えなしに突然嘔吐するため（→汚染拡大）
- 〔要因4〕 嘔吐物の処理で、汚染箇所の消毒方法が適切でなかったため
- 〔要因5〕 消毒剤が次亜塩素酸 Na でなかったため

症状

突然の吐き気・嘔吐 / 下痢 / 腹痛 / 発熱（38℃以下）

※潜伏期 1～2 日

※一般的に症状は軽症ですが、老人、乳児は重篤な症状を伴うこともあります。

※症状が消失後も 1～2 週間、長い人で1ヶ月以上、ウイルスが便に排泄されます。

消毒方法

ノロウイルスの消毒には、「**次亜塩素酸 Na**」が一番適しています（ただし、人の手や皮膚には使用いただけません）。ノロウイルスに対しては、エタノール、逆性石鹼ではあまり消毒効果が得られません。

なお、手指の消毒については、洗剤等を使って、皮脂とともにウイルスをこすり洗い落とす手洗いが一番有効です。

場所別消毒方法	次亜塩素酸 Na の希釈方法	
【トイレ・浴場・汚染された床やオムツ・排泄物 etc.】 ⇒ 0.1%の次亜塩素酸 Na をご使用ください。	0.1%次亜塩素酸 Na の作り方	
	原液濃度 1%の場合 原液：100mL 水： 1リットル	原液濃度 5～6%※ ¹ の場合 原液：17～20mL 水： 1リットル
【手すり・ドアノブ・ベッドまわり・車椅子グリップ etc.】 ⇒ 0.02%の次亜塩素酸 Na をご使用ください。	0.02%次亜塩素酸 Na の作り方	
	原液濃度 1%の場合 原液：20mL 水： 1リットル	原液濃度 5～6%※ ¹ の場合 原液：3.3～4mL 水： 1リットル

ご使用時は、スプレー方式が便利です。

※1:ハイター、ブリーチなど家庭用漂白剤

嘔吐物の処理

- ①嘔吐物に人を近づけない
- ②嘔吐物を乾燥させない(乾燥させると容易に空中に漂うため)
- ③窓をあける、換気をよくする
- ④マスク、使い捨て手袋、ガウンで処理にあたる
- ⑤ペーパータオル等で汚染箇所を広げないように、包み込むように取り除き、ビニール袋に入れる
- ⑥ビニール袋内の嘔吐物に 0.1%～0.5%の次亜塩素酸 Na を十分かけてから処分する
- ⑦汚染された箇所はペーパータオル等で覆い、上から 0.1～0.5%次亜塩素酸Naをしみこませ消毒をする(約 10 分)
- ⑧次亜塩素酸 Na は腐食作用があるので、ドアノブなど金属部分は消毒終了後、水でよく拭きとる

予防方法

なんといっても、基本は「手洗い」です。

★手洗いのポイント★

- ①目に見える汚れのある時は、まず手洗いをする。
- ②洗い残しをしやすい部分は気をつけて洗う。 ④ペーパータオルで水分をきちんとふき取る。
- ③30秒間、時間をかけて手を洗う。 ⑤手荒れには、ローションなどでスキンケアをする。

■手洗いマニュアル

(SRL 社より資料提供)



■予防は家庭から

- 日ごろの消毒に気をつける（0.02%の次亜塩素酸 Na を使って拭き掃除）
- 貝類の生食は避ける、あるいは十分加熱する（中心温度 85℃以上 1分以上）
- 他の食材、まな板、包丁、調理器具を汚染させない
- 日ごろから手洗い、うがいを心がける

■入浴・洗濯について

- 下痢、症状のある人は最後に入浴するか、シャワーで済ませる
- 入浴後の浴槽の消毒（0.1%の次亜塩素酸 Na を噴霧して 10 分後洗い流す）
- タオル等は共用しない
- 下着類は 0.02%の次亜塩素酸 Na に 10 分つける ※色落ちします
- 他の物とは別に洗濯する

一口メモ

お店で売られている「生食用カキ」は、ノロウイルスの心配はないの？

👉 現在、生食用カキの規格基準に、ノロウイルス項目は入っていません。

■ 生食用カキの規格基準

1. 成分規格	①細菌数が1g中50,000個以下 ②E.Coli(大腸菌)の最確数が100g中230個以下 ③むき身にしたもの、腸炎ビブリオの最確数が1gにつき100個以下 ④抗生物質(オキシテトラサイクリン・スピラマイシン)が各0.2ppm以下
2. 加工基準	かきを採取した海域または、かきを浄化した海水の大腸菌群最確数が、海水100ml中70個以下
3. 保存基準	①10℃以下で保存、生食用冷凍かきは-15℃以下で保存する ②清潔で衛生的な容器に入れるかあるいは包装する

生食用カキによる食中毒が発生したとき、速やかにそのカキの採取海域までさかのぼって調査を行い、食中毒事故の拡大を防止するため、採取海域の表示が義務付けられています。

生食用カキ(パック詰め)の表示例

名 称	生カキ
用 途	生食用
消費期限	〇年〇月〇日
保存方法	10℃以下
採取海域	〇〇県〇〇海域
加工者氏名	〇〇水産株式会社
加工者住所	〇〇県〇〇市〇〇

から付きカキの表示例

名 称	から付きカキ
用 途	生食用
消費期限	〇年〇月〇日
保存方法	10℃以下
採取海域	〇〇県〇〇湾
加工者氏名	〇〇水産株式会社
加工者住所	〇〇県〇〇市〇〇

加工用カキの表示例

名 称	生カキ
用 途	加熱加工用
消費期限	〇年〇月〇日
保存温度	10℃以下
産 地	〇〇県
加工者氏名	〇〇水産株式会社
加工者住所	〇〇県〇〇市〇〇

※患者さまからのお問合せ時などにお役立て下さい。

お問合せ先

今回の記事に関して、あるいはノロウイルスの検査についてなど、ご不明な点がございましたら、お気軽にお問合せください。

学術データインフォメーション課 0120-14-8734(フリーダイヤル)
082-247-4325(ダイヤルイン)

※「感染性胃腸炎(ノロウイルス)」などをテーマに、出前勉強会を実施しています。