

ノロウイルス感染拡大防止について

1. ノロウイルスに汚染した際の対処

ノロウイルスを施設内に持ち込まないことが食中毒の1番の防止策ですが、万が一汚染してしまった場合は、適切に処理することが重要です

手指の汚染

石鹼、流水（温水）
で2度洗い→消毒

食器の汚染

洗浄
→熱湯消毒

施設の汚染

清掃・洗浄
→次亜塩素酸ナトリウム消毒

嘔吐物による汚染

取り除く
→熱湯消毒（衣類等）
→次亜塩素酸ナトリウム消毒（床等施設）

まずは **ウイルスの量を減らす**

（取り除く・洗い流す）

➡ **加熱または消毒**を行い、ウイルスを不活化させる

2.嘔吐物の処理方法

嘔吐物処理は初期対応が大切です！！

処理が悪いと・・・手指や靴により施設内へ汚染拡大

乾燥すると空気中に舞い上がる

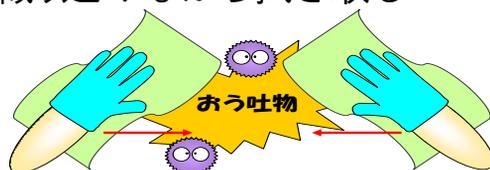
～処理方法を再確認しましょう～

①汚染場所に**関係者以外**の人が近づかないようにし、窓を開け換気する

②使い捨て手袋(2枚)・マスク・エプロンを着用し、ゴミ袋を2枚重ねて準備する

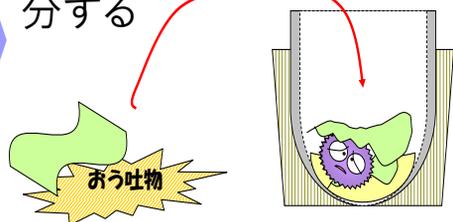
③おう吐物全体をペーパータオルで被い次亜塩素酸ナトリウム希釈液を上から静かに全体にかける

④ペーパータオルの**外側から内側**に向けて、拭き取り面を織り込みながら拭き取る



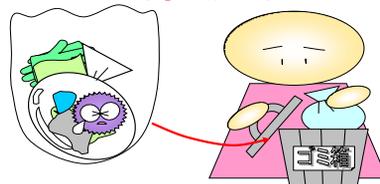
⑤使用したペーパータオルはすぐにゴミ袋に入れ処分する

⑥外側の手袋を脱いで、ゴミ袋に入れ、次亜塩素酸ナトリウム液をしめらす程度入れ、**一次回収袋の口をしっかりと縛る**



⑦おう吐物を拭き取ったら汚れた場所(汚染物の中心から半径2m程度)をペーパータオルで覆い上から次亜塩素酸ナトリウム液をかける

⑧10分後、消毒が終わったら水拭きし、二次回収袋に使用した手袋・エプロン・マスク等を入れ、口をしっかりと縛り廃棄する



⑨処理が終わったら、**丁寧に手を洗い(2回)うがい**をする

⑩おう吐処理の記録を残す

※次亜塩素酸ナトリウムは1000ppmに希釈する