

ノロウイルス食中毒について<後編>

ノロウイルス食中毒の主な症状と特徴

【主な症状】24～48時間程度の潜伏期間を経て…

吐き気

嘔吐

下痢

腹痛

軽度の発熱
(37～38℃)

上記のような症状が数日続いた後、治癒し、後遺症は残りません。下痢などの症状が治まっても、2週間から1ヶ月程度はウイルスを排出するため、感染源となる恐れがあります。



食品取扱者が注意すべき予防のポイント

前編でお伝えしたとおり、食品取扱者がとくに注意すべき予防のポイントとして「**2回手洗いの徹底**」と「**感染した従業員は仕事を休ませる**」ことがあげられます。

ひとりひとりが「食品衛生のプロ」の自覚を持ち、就業中および日常生活の行動に注意し、「ノロウイルスを保菌しない、感染を拡大させない」ように努めましょう。

健康状態の管理

健康状態の把握

始業前に必ず健康状態を確認し記録に残しましょう。

また、就業中に体調の不調を感じた場合は、すみやかに責任者へ報告しましょう。



身近にノロウイルス感染を疑う人が出た場合

家族や知人、隣人などにノロウイルス感染を疑う人が発生した場合は、自覚症状がなくても感染の可能性があるため、職場の責任者へ報告しましょう。



トイレ使用時の注意点



ウイルスの飛散を防止するため、用便後は便器のフタを閉めて水を流しましょう



駅や商業施設など不特定多数の人が利用するトイレは、清潔に見えてもノロウイルスに汚染されている可能性があります。設備などに、むやみに触れないよう注意して、利用後は十分な手洗いを行いましょう。

気づかないうちに
あなたも感染源!?

ふけんせいかんせん

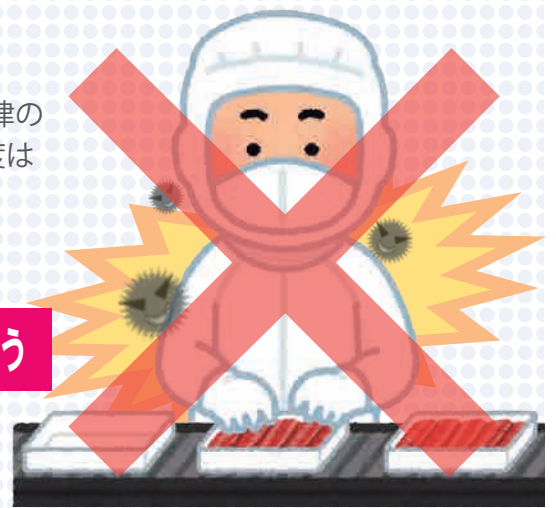
不顕性感染

ノロウイルスに感染しても軽い症状で済んだり、症状の出ない場合（不顕性感染）があります。感染の自覚がないまま調理などに従事することで、食品や環境を汚染したり、さらには二次汚染による被害の拡大をまねくことがあります。

回復患者の職場復帰は慎重に！

施設、店舗の規模や従業員数、繁忙期など様々な現場の状況によって一律の対応は難しいといえますが、回復患者の職場復帰後少なくとも2週間程度は

- ・ **食品に直接触れる作業をしない**
- ・ 上記が難しい場合は、**日頃以上に十分な手洗いを実施**しましょう



重要！ 回復後もウイルス排出の可能性があるので理解しておきましょう

※調理業務への復帰時は、**検便検査による陰性確認**を行うと安心です。

汚染物を処理するときには・・・

こんな時は
どうするんだっけ!?

汚染物の処理は迅速＆適切に！

汚染物処理の初期対応が不十分であると、汚染物に触れた手指、靴などを介して短時間でウイルスが施設内に拡がります。

残ったウイルスは、汚染場所を清掃したモップなどを介しても汚染を上げ、乾燥すると塵や埃とともに空气中に舞い上がります。掃除機や空調設備のフィルターを介しての感染拡大事例もあります。

環境中に汚染を上げないため、汚染物の処理は迅速かつ適切に行いましょう。

汚物処理の手順

※処理中・処理後は十分に換気しましょう

- 

① エプロン
マスク
手袋

身支度を整え、次亜塩素酸ナトリウムの1,000～5,000ppm希釈液を作る
- 

②

汚染を広げる危険があるため、同一面での二度拭きをしない!

ペーパータオル等で、汚物を外側から覆うように拭き取る
- 

③

拭き取った汚物は次亜塩素酸ナトリウムの希釈液(1,000ppm以上)に浸し、廃棄する
- 

④

床材が漂白されるため注意が必要です

汚物が付着していた床とその周囲を、次亜塩素酸ナトリウムの希釈液(1,000ppm以上)を染み込ませた布等で覆うか、浸すように拭く(10分程度たったら水拭きを行う)
- 

⑤

使用したエプロン・マスク・手袋は拭き取った汚物と同様に処分する(③参照)

処理後は付着した汚物が飛び散らないように手袋を裏返して外して廃棄のうえ、2回手洗い、うがいを行う



《企業・組織におけるポイント》

- ・ 従業員の予防意識を形骸化させないために、定期的または抜き打ちで**予防対策が実施されていることを確認**しましょう。
- ・ 施設内で下痢や嘔吐が発生したときに適切な対処を行えるよう、各自の行動や組織の**対応方法をマニュアル化し、従事者全員で共有**しておきましょう。集合教育などで汚物処理の予行練習を行い、従業員の連携を強化したり、注意すべきポイントを学ぶことも効果的です。

従事者全員が正しい知識と危機意識を持ち、ノロウイルス食中毒の予防に努めましょう！