

令和6年度感染症対策指導者養成研修会

感染症の特徴と対策

腸管出血性大腸菌感染症、ノロウイルス

神奈川福祉保健センター
生活衛生課 食品衛生係

腸管出血性大腸菌感染症(O157,O111など)

【症 状】 腹痛、下痢、血便、発熱

※不顕性感染(感染しても症状が出ないこと)もある

【潜伏期間】 3～5日

【特 徴】

- ・感染力が強い
- ・子供、高齢者、抵抗力が弱い人は重症化、死亡する可能性がある

腸管出血性大腸菌感染症(O157,O111など)

- ・感染症法における3類感染症
- ・**就業制限**:検便で陰性が確認できるまで、飲食物に直接接触する業務(調理や盛付、食事介助等)に従事できない

★定期検便で陽性になったら・・・

- ・飲食物に直接接触れる業務から外れる
- ・保健所に相談する
 - 業務に戻るタイミングを確認する
 - 拡大状況や拡大予防について一緒に考える
 - 新たな感染者予防のため、感染源を調査する

ノロウイルス、サポウイルス

【症 状】 おう吐、下痢、発熱
※不顕性感染もある

【潜伏期間】 1～2日

【特 徴】

- ・感染力が強い
- ・ウイルスが小さい
→手のしわなどに入り込む、空気中に舞い上がる
- ・不顕性感染や、症状が治まった後でも便中へのウイルス排出が続く(1週間～1か月程度)
- ・脱水、吐物による窒息に注意

ノロウイルス、サポウイルス

【消毒方法】

- 次亜塩素酸ナトリウム
 - 加熱
 - 亜塩素酸水
- △ アルコールや次亜塩素酸水は効きにくい
流行期には次亜塩素酸ナトリウムを！

ご自身が腸管出血性大腸菌やノロウイルスに 感染しないために

私生活でも注意！

- ・日頃からこまめに手洗い(トイレのあと、調理の前、食べる前など)
- ・野菜や果物はよく洗う
- ・肉類は中心まで十分加熱(75℃で1分以上)
- ・カキなどの二枚貝も中心まで十分加熱(85～90℃で90秒)
- ・調理器具は用途ごとに使い分け、消毒する

腸管出血性大腸菌やノロウイルスの感染拡大を防止するために

① 消毒

② 手洗い

③ 食中毒の防止

対策 ①消毒

● 次亜塩素酸ナトリウム

- ・吐物や汚物の消毒 :1000ppm
- ・環境、調理器具等の消毒: 200ppm

-  注意 ・換気を行う
- ・作り置きしない
 - ・誤飲に注意(容器に大きく表示する、子供や利用者の手の届かないところで保管)

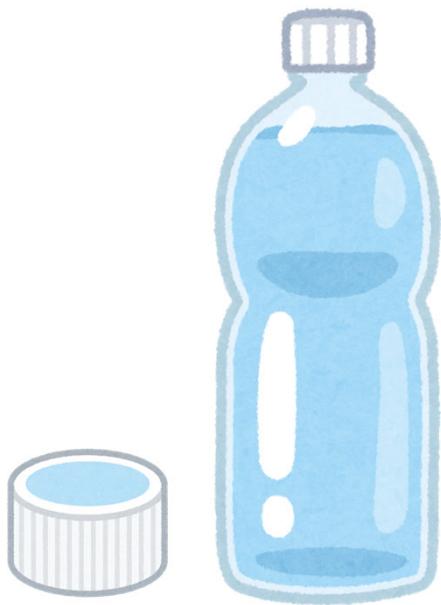
● 加熱(調理器具や布巾等)

85℃以上で1分以上煮沸

消毒薬(希釈液)の作り方 ★原液濃度6%の薬剤を使用する場合

200ppm

環境、調理器具等の消毒



キャップ1杯(約5ml)の原液を
1.5Lに希釈する

1000ppm

吐物や汚物の消毒



キャップ5杯(約25ml)の原液を
1.5Lに希釈する

環境の消毒 ～盲点となりやすい場所の例～

トイレ



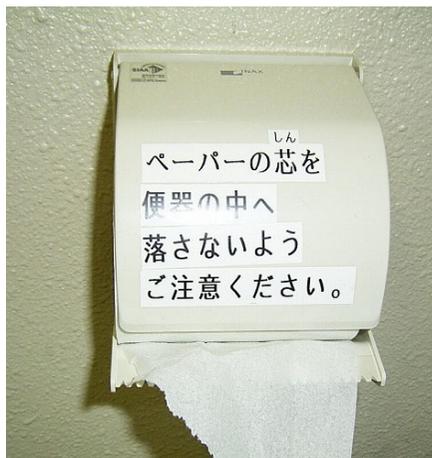
手すりなど
人の手が触れる所

便座、便器周囲
便器周辺の床・壁

オムツ交換場所

便座の裏

環境の消毒 ～盲点となりやすい場所の例～



ペーパーホルダー



スイッチ類



ドアノブ



水道蛇口・流し内部



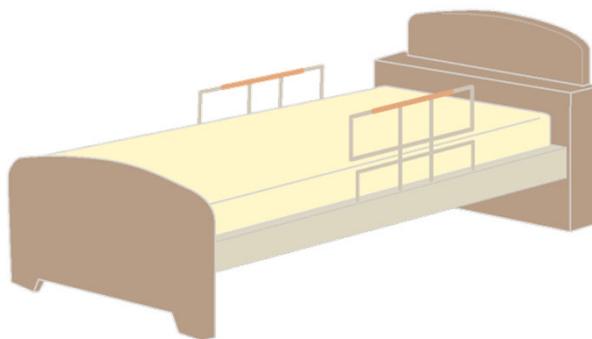
水洗ボタン・レバー

環境の消毒 ～盲点となりやすい場所の例～

施設内で人が触れるところ



手すり、壁



ドアノブ

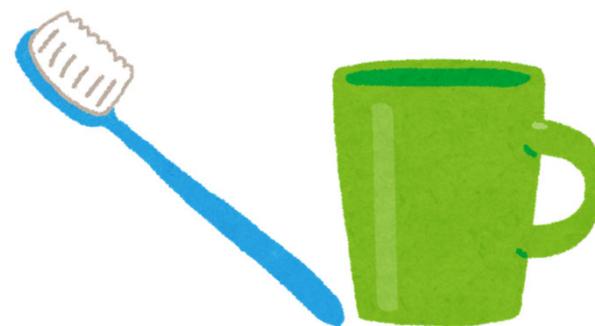
壁面は人の手の届く、高さ約2mまで消毒できるとよい

環境の消毒 ～盲点となりやすい場所の例～

口に入れる可能性のある物



おもちゃ



歯ブラシ、コップ



床

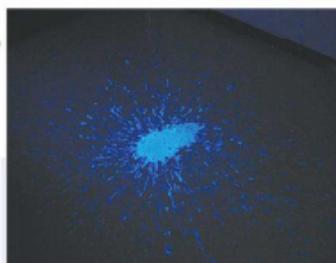
嘔吐物の拡散検証実験

2 m以上飛散していると想定し処理を

ブラックライトを当てた場合



蛍光塗料を入れた擬似嘔吐物



車椅子を想定して約1メートルの高さから落下(約100ml)半径約1.7mは飛散

ぬぐい取る



見た目はきれいになるけど、実際は残っている



紙でふき取った後にモップがけをすると、モップに付着(使うと汚染拡大)



台車が通ると、コロを介して汚染拡大

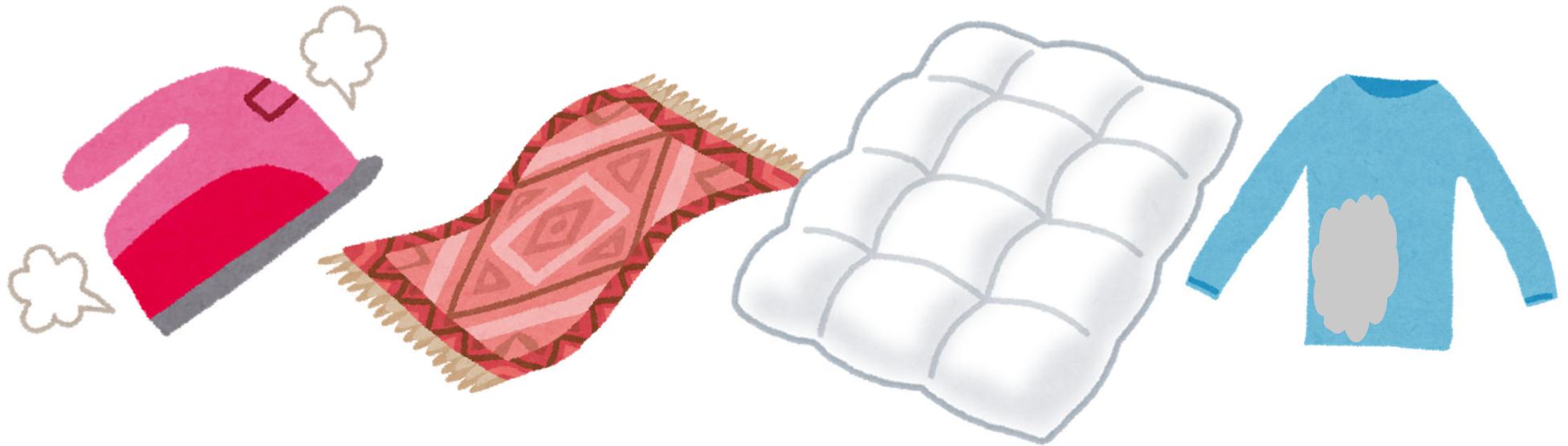


歩くと、靴の裏に付着して、汚染拡大

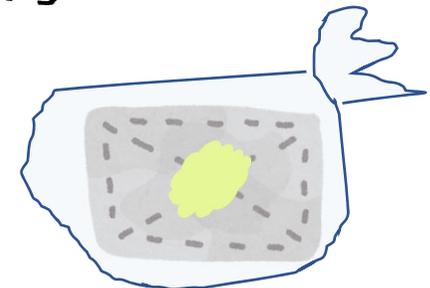


環境の消毒 ～盲点となりやすい場所の例～

次亜塩素酸ナトリウムの使用が困難な場合の例

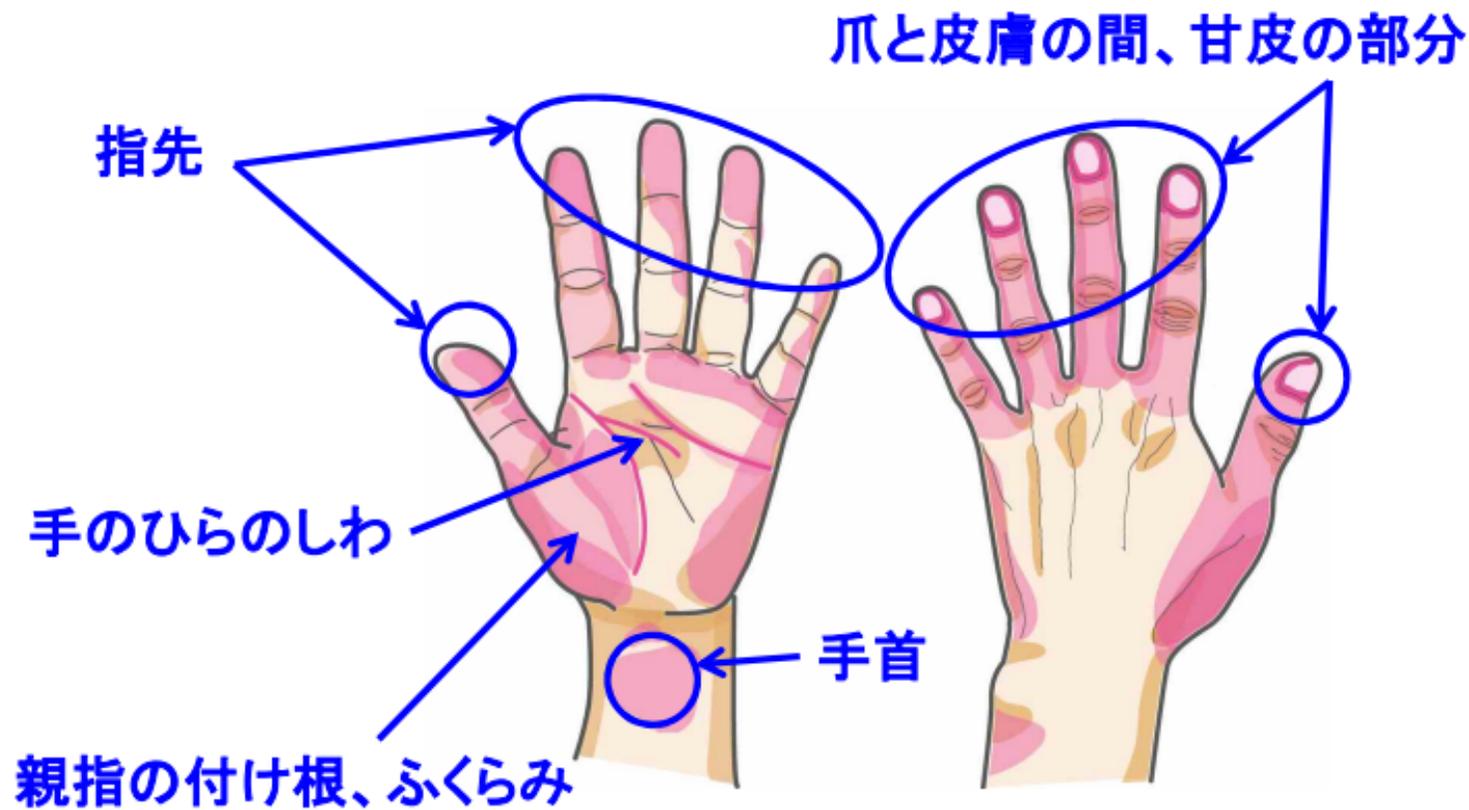


- 汚れを取り除いた後、絨毯などは下洗い、布団は天日干しし、**スチームによる加熱**
- 下洗いした場所は次亜塩素酸ナトリウムで消毒
- 汚れた雑巾などは**洗わずに密封して廃棄**



対策 ②手洗い

洗い残しの多い部分



正しい手洗いが大事

水で流すだけでは効果はありません
石けんを使用し、正しい方法で洗うことが重要です

<p>1 手を水で濡らし石けんを手につける</p>  <p>まず手洗いの前に時計や指輪は外しておきます爪は短く切っておきます 爪は短く切っておきます</p>	<p>2 石けんを泡たてながら、手のひらをこする</p> 	<p>3 手の甲をこする</p> 									
<p>4 指の間（付け根まで）をこする</p> 	<p>5 指先、爪の間をこする</p> 	<p>6 親指と親指の付け根をねじるようにこする</p> 									
<p>7 手首を洗う</p> 	<p>8 汚れた手で触った蛇口のコックも石けんがついた手で洗う</p>  <p>自動水栓の場合等は不要</p>	<p>9 流水で洗い流す (手も蛇口のコックも)</p> 									
<p>10 手を拭く</p>  <p>清潔なタオルを使う</p>	<p>11 消毒する</p> 	<p>二回繰り返して洗うと効果的</p>									
<p>手洗いをするタイミング</p> <table border="0"> <tr> <td><input type="checkbox"/> トイレに入った後</td> <td><input type="checkbox"/> 調理場に入る前</td> <td><input type="checkbox"/> 食品の盛り付け作業の前</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 作業の内容が変わる時</td> <td><input type="checkbox"/> 生肉や生魚等に触った後</td> <td><input type="checkbox"/> 金銭に触った後</td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> 清掃をした後</td> <td><input type="checkbox"/> 廃棄物を処理した後</td> <td><input type="checkbox"/> 顔や頭に触れた時</td> </tr> </table>			<input type="checkbox"/> トイレに入った後	<input type="checkbox"/> 調理場に入る前	<input type="checkbox"/> 食品の盛り付け作業の前	<input type="checkbox"/> 作業の内容が変わる時	<input type="checkbox"/> 生肉や生魚等に触った後	<input type="checkbox"/> 金銭に触った後	<input type="checkbox"/> 清掃をした後	<input type="checkbox"/> 廃棄物を処理した後	<input type="checkbox"/> 顔や頭に触れた時
<input type="checkbox"/> トイレに入った後	<input type="checkbox"/> 調理場に入る前	<input type="checkbox"/> 食品の盛り付け作業の前									
<input type="checkbox"/> 作業の内容が変わる時	<input type="checkbox"/> 生肉や生魚等に触った後	<input type="checkbox"/> 金銭に触った後									
<input type="checkbox"/> 清掃をした後	<input type="checkbox"/> 廃棄物を処理した後	<input type="checkbox"/> 顔や頭に触れた時									

手洗いのリーフレット↓



横浜市 食中毒 チラシ



★手洗いチェッカーの貸出できまして
蛍光塗料を使用し、ブラックライト
で洗い残しを確認するキットです

おむつ交換の注意点

- 決められた場所で行う(手洗い場があり、食事をする場所等と交差しない)
- 使い捨て手袋を着用する。1回ごとに交換する
- 特に下痢便時には、使い捨てのおむつ交換シート等を敷く。1回ごとに交換する
- 交換後のおむつは、ビニール袋に密閉し、蓋つき容器等に保管する
- 処理後は、十分に手を洗う
- 汚染した可能性のある場所を消毒する(おむつ交換場所、手が触れたドアやスイッチ等)

対策 ③食中毒防止

調理室に病原菌やウイルスが持ち込まれ、食品を汚染すると、
食べた人が食中毒になるおそれがある



調理室に汚染を持ち込まない！

- 施設内で胃腸炎が流行し始めたとき、おう吐があったときは、調理室へ連絡する
- 吐物が付着した食器類は、消毒後、調理室に返却する
- 調理従事者以外は調理室内に立ち入らない

対策 ③食中毒防止 ～調理に従事する方へ～

● 調理室に持ち込まない

- ・体調確認を徹底し、体調不良時は食品を直接取り扱わない
- ・手洗いの徹底
- ・吐物等で汚染された食器や食品残渣を持ち込まない
- ・吐物等の処理は調理従事者は行わない
- ・トイレを使用する際、作業着や履物を替える

対策 ③食中毒防止 ～調理に従事する方へ～

- 加熱する食品は中心まで十分加熱
ノロウイルス汚染の可能性のある食品(二枚貝等)は
85～90℃以上で90秒以上
- 生で食べる野菜や果物は十分洗浄
消毒まで行うことが望ましい
- 調理器具や作業台、配膳車等の消毒
 - ・85℃以上で1分以上の加熱消毒
 - ・次亜塩素酸ナトリウム(200ppm以上)での消毒

対策 ③食中毒防止

～調理に従事する方へ～

横浜市保健所 YouTube動画

★野菜の消毒方法

熱湯と次亜塩素酸ナトリウムでの消毒方法について紹介しています



横浜市 野菜の殺菌



「野菜の食中毒を防ごう！」
<キュウリ編>・<キャベツ編>

対策 ③食中毒防止 ～調理に従事する方へ～

● 感染が拡大している場合

- ・非加熱メニューの提供を自粛する
- ・調理器具類は使用前にも消毒する
- ・食器類を使い捨てに変更する
- ・調理しないで提供できる加工済包装食品などへ切り替える

状況に応じた対応ができるよう、日頃から準備しておきましょう