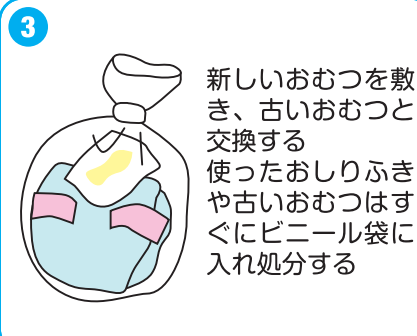


おむつの処理方法



汚れた衣類・リネン等の処理

- 1 使い捨て手袋とマスク、エプロンを着用する
- 2 衣類等に付着した汚物を拭き取った後、洗剤を入れた水の中で静かにもみ洗いする
- 3 下洗いした衣類等を85℃以上の熱湯で1分間以上洗濯する
熱湯での洗濯ができない場合は0.02%の次亜塩素酸ナトリウム液に浸した後すぐ
※次亜塩素酸ナトリウムには漂白作用があるため、衣類等へ使用すると色落ちすることがあります

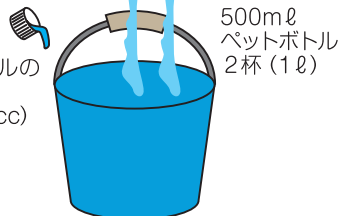
次亜塩素酸ナトリウム液の作り方 塩素濃度5%の塩素系漂白剤・消毒薬を原液に使う場合

0.02%液

塩素濃度5%の
塩素系漂白剤・消毒薬



ペットボトルの
キャップ
1杯弱(4cc)

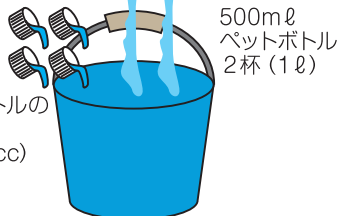


0.1%液

塩素濃度5%の
塩素系漂白剤・消毒薬



ペットボトルの
キャップ
4杯(20cc)



ノロウイルスに注意しましょう

ノロウイルスによる食中毒や感染症は一年を通じて発生し、特に冬場に多発します。
ノロウイルスは感染力が強く、少量でも感染します。
ノロウイルスに関する正しい知識を持って、しっかりと予防しましょう。
もし、下痢やおう吐などの症状が出た場合は、早めに医療機関を受診しましょう。

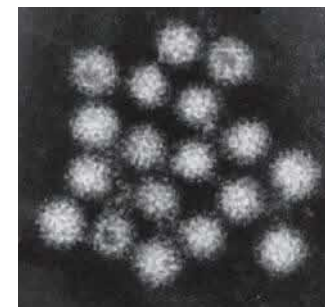
1

ノロウイルスとは

ノロウイルスってこわ〜い…!



- 小型の球形ウイルスで、人の体内でのみ増殖します
- 感染力が強く、10~100個程度の少量のウイルスでも感染します
- 感染後、1~3日で発症します
- 85~90℃、90秒以上の加熱で死滅します
- 消毒用アルコールは効果がありません



2

症状

- 嘔吐、下痢が主症状で、その他には軽度(37~38℃)の発熱、腹痛など症状に個人差があります
- 乳幼児や高齢者など体力の弱い方は、下痢、嘔吐などで脱水症状を起こすことがあります
- 通常、数日程度で回復しますが、回復後も1週間程度はウイルスを排出することがあります
- 下痢などの症状がなくても、ウイルスを排出する場合があります(不顕性感染)



3

感染経路

ほとんどが経口感染で、次のようにして感染すると考えられています

- 1 ノロウイルスが大量に含まれる患者のふん便や吐物から、人の手などを介して二次的に感染する場合
- 2 家庭や共同生活施設など人同士の接触する機会が多いところで、飛沫感染などで直接感染する場合
- 3 食品取扱者が感染しており、その者を介して汚染した食品を食べた場合
- 4 汚染されていた二枚貝を、生あるいは十分に加熱調理しないで食べた場合
- 5 ノロウイルスに汚染された井戸水や簡易水道を消毒不十分で摂取した場合

※特に③の事例が、近年増加傾向にあります

お問い合わせ先

山口県環境生活部生活衛生課 TEL.083-933-3000 (食の安心ダイヤル)
E-mail: a15300@pref.yamaguchi.lg.jp

食の安心総合情報ホームページ <http://www.pref.yamaguchi.lg.jp/cms/a15300/syoku/index.html>

4 予防方法

1 手洗い

手洗いは食中毒や感染症予防の基本です。
石けんで手の汚れを落とすことで、ウイルスも手指から洗い流す効果があります。

手洗いのタイミング

食事の前

調理の前

調理中に生の肉や魚介類等をさわった後

トイレの後

動物をさわった後

手洗ミスの発生部位

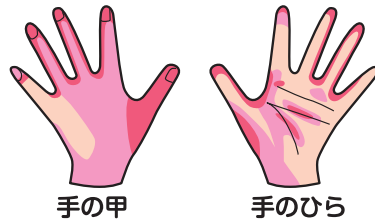
指先、爪の間

親指の周り

手のしわ

指の間

手首



洗い残しが多いところ
やや洗い残しが多いところ

手洗いの方法

1

流水で汚れを簡単に洗い流す

2

石けんをつけて十分に泡立てる

3

手のひらを合わせてよく洗う

4

手の甲を伸ばすように洗う

5

指先、爪の間をよく洗う

6

指の間を十分に洗う

7

親指と手のひらをねじり洗いをする

8

手首も忘れずに洗う

9

流水で石けんと汚れを十分に洗い流す

10

清潔なタオルやペーパータオルで手をふく

11

消毒薬があれば手に取り、よくすり込む

2 食品の取り扱い

食材の洗浄 生で食べる野菜や魚介類などは、水で十分に洗いましょう

十分な加熱 カキなどの二枚貝や加熱が必要な食品は、中心温度が85～90℃以上で90秒以上となるよう、十分に加熱しましょう

体調管理 下痢やおう吐などの症状がある方は、直接食品を取り扱う作業を控えましょう
下痢などの症状がなくなっても、1週間程度ウイルスの排出が続くことがあるので、しばらくの間は食品の取り扱いを控えましょう

3 調理器具の取り扱い

調理器具の使い分け 調理器具は、生で食べる野菜用のものと食肉や魚介類等を扱うものとして使い分けましょう

調理器具の洗浄・消毒 使用したまな板、包丁、へら、食器、ふきん、タオルなどは熱湯（85℃以上で1分間以上）や塩素濃度0.02%の次亜塩素酸ナトリウム液で殺菌しましょう



4 おう吐物等の正しい処理

患者のおう吐物や便には大量のウイルスが存在し、感染源となりますので、その処理には十分注意する必要があります。
ノロウイルスは乾燥すると空中に漂い、口に入って感染することがあるので、速やかに処理し、十分に換気を行いましょう。

準備するもの

- バケツ ●塩素系消毒液（次亜塩素酸ナトリウム）
- ビニール又はゴム製手袋 ●マスク
- エプロン ●ビニール袋
- ティッシュペーパー（キッチンペーパー）

おう吐物の処理方法

1

汚染場所に関係者以外の人近づかないようにする
処理をする人は使い捨て手袋とマスク、エプロンを着用する

2

おう吐物は使い捨ての布やペーパータオルなどで外側から内側に向けて、ふき取り面を折り込みながら静かにぬぐい取る

3

使用した使い捨ての布やペーパータオルなどはすぐにビニール袋に入れ処分する
この際、ビニール袋に廃棄物が十分に浸る量の次亜塩素酸ナトリウム液（塩素濃度0.1%）を入れることが望ましい

4

おう吐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液（塩素濃度0.02%）を染み込ませた布やペーパータオルなどで浸すようにふき、その後水拭きをする

5

処理後は手袋をはずして使ったペーパータオルなどと同じように処分する
最後に手洗いを十分に行う