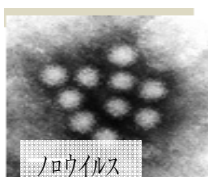


冬場の食中毒：学校におけるノロウイルスと処理について

副会長 大村洋子



1 1 月頃から 2 月にかけて、ノロウイルスによる急性胃腸炎が流行しやすくなります。ノロウイルス感染症は、ノロウイルスに汚染された食品や 2 枚貝、またノロウイルスに感染した人間の糞便や吐物が原因で感染します。潜伏期間（感染から発症までの時間）は 24～48 時間で、主症状は吐き気、嘔吐、下痢、腹痛があり、発熱は軽度です。症状が 1～2 日続いた後、治癒し後遺症もありません。

ただ、感染力が強く、少いウイルス量で感染し、排菌は 1 週間から 1 ヶ月と言われているため、食品の取扱には特に注意をしましょう。患者のふん便や吐ぶつには大量のウイルスが排出されるため、手洗いをよくし、汚物や吐物の処理や、ドアノブ、手拭きタオル等の手指の触れる場所等の洗浄・消毒等の対策を取ることが大切です。

学校給食では、食品の調理過程で加熱処理は 75℃1 分間以上、二枚貝等ノロウイルスの汚染の恐れがある食品の場合は **85℃1 分以上加熱**を行うことで、感染を防ぐとされています。＜まな板、包丁、へら、食器、ふきん、タオル等は熱湯（85℃以上）で 1 分以上の加熱が有効＞

また、ノロウイルスを失活する方法は、**次亜塩素酸ナトリウムと加熱**です。ノロウイルス等によって汚染された食器は 200ppm の次亜塩素酸ナトリウムに十分に浸すことより消毒が出来ます。（アルコールや逆性せっけんはノロウイルスを殺菌する効果はありません）

【次亜塩素酸ナトリウム液 200ppm の希釈方法】

塩素濃度 5% の漂白剤を、250 倍希釈

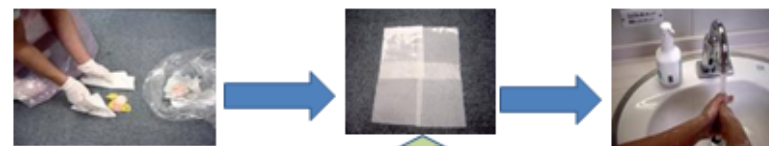
（例） 5L の水に 漂白剤 20ml

厚生労働省：ノロウイルスに関する Q&A
<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html>

嘔吐物の処理の仕方

処理する人は、使い捨て手袋とマスク
 ビニールエプロンを着用

換気



0.1%次亜塩素酸ナトリウム

0.1% = 1000ppm

塩素濃度 5% の漂白剤 50 倍希釈
 （例）10ml の漂白剤に 500ml の水

写真：広島県 HP より

取り扱い注意点

- **嘔吐物の範囲が広い場合**は、ビニール袋などで、足カバーをつけて、作業後は新聞か何かに塩素をかけて、足カバーをしっかり踏んで、あちこちに広げない。
- **嘔吐物**は、使い捨ての布やペーパータオルなどで、外側から内側にむけて、ふき取り面を、折りこみながら、静かにふき取る。そして、すぐにビニール袋に入れて 密閉して、処分する。
- 空気感染を防ぐため、**換気**も十分におこなって下さい。閉めたままでは、塩素臭く、また乾燥するとウイルスが、舞い上がってくるので窓を開けて、換気をよくして下さい。
- 吐物がある程度ブツブツしているものがある時や固形物が散らばっているときは **1000ppm** で、**ふき取って、きれいになった状態でもう一度 200ppm でふく**。

金属物があれば、その 10 分後に、一度水ふきをしてさびないようにする。

保育園、学校や高齢者の施設等で発生したときは早く診断を確定し、適切な対症療法を行うとともに、感染経路を調べ、感染の拡大を防ぐことが重要ですので、速やかに最寄りの保健所にご相談下さい。

文責 京都府学校薬剤師会 会長 守谷まさ子