

ノロウイルス食中毒防止のための 衛生管理マニュアル作成の手引き (宿泊施設編)



第 1 版

1	自主管理マニュアルを作成し実践しよう	- 1 -
2	ノロウイルスの特徴と殺菌（不活化）の方法	- 1 -
3	平常時（予防のため）のマニュアル	- 4 -
4	おう吐物処理のためのマニュアル	- 9 -
5	健康管理のためのマニュアル	- 12 -
6	食中毒（疑い）発生時のマニュアル	- 13 -

監 修

静岡県食中毒防止対策専門委員会

静岡県健康福祉部衛生課

<http://www.pref.shizuoka.jp/kousei/ko-520/syokuhin/syokuhin.htm>

1 自主管理マニュアルを作成し実践しよう

毎年冬期に流行するノロウイルスへの対策が、旅館・ホテルでの課題となっています。しかしながら、県内の旅館・ホテルは、定員や施設の規模などの要件が一定ではなく、画一的なマニュアルは施設で実施する際には無理が生じます。

従って、本手引きでは施設従事者同士で、衛生管理について話し合い、自分たちで検討してその施設に合ったマニュアルを作り、実践してほしいという願いから、平成20～21年度に実施した汚染実態調査の結果等に基づき、手洗い方法、おう吐物の処理など感染の拡大を防止するための最低限の方法を提示しました。

本手引きを参考に、施設で実践可能なマニュアルを作成し、日々の衛生管理に努めましょう。

(1) マニュアル作り

- ① 状況ごと（平常時、おう吐物発見時、食中毒発生時など）のマニュアルを作成します。
- ② 作成したマニュアルが常に活用できているかチェック表を作り点検するようにします。
- ③ 新しい考え方の導入があったり、施設の状況が変化したり、実際に活用して不都合な点に気づいた場合など必要に応じて見直しも考えましょう。

(2) 模擬訓練を定期的に行おう

おう吐物の処理など、訓練を行うことによって、いざという時に迅速・的確に対応することができます。

2 ノロウイルスの特徴と殺菌（不活化）の方法

(1) 特徴

乳幼児から成人まで幅広い年齢層に、感染性胃腸炎を起こすウイルスです。人の腸管内でウイルスが増殖するため、患者のふん便中やおう吐物には1グラム当たり100万から10億個もの大量のウイルスが含まれています。100個以下という少量で感染が起こり、特に冬季に多発しますが、年間を通じて発生します。

(2) 症状

ウイルスが体内に取り込まれてから発症するまでの時間は24～48時間です。主な症状は、激しい下痢、吐き気、おう吐、腹痛、発熱などで、通常3日以内に

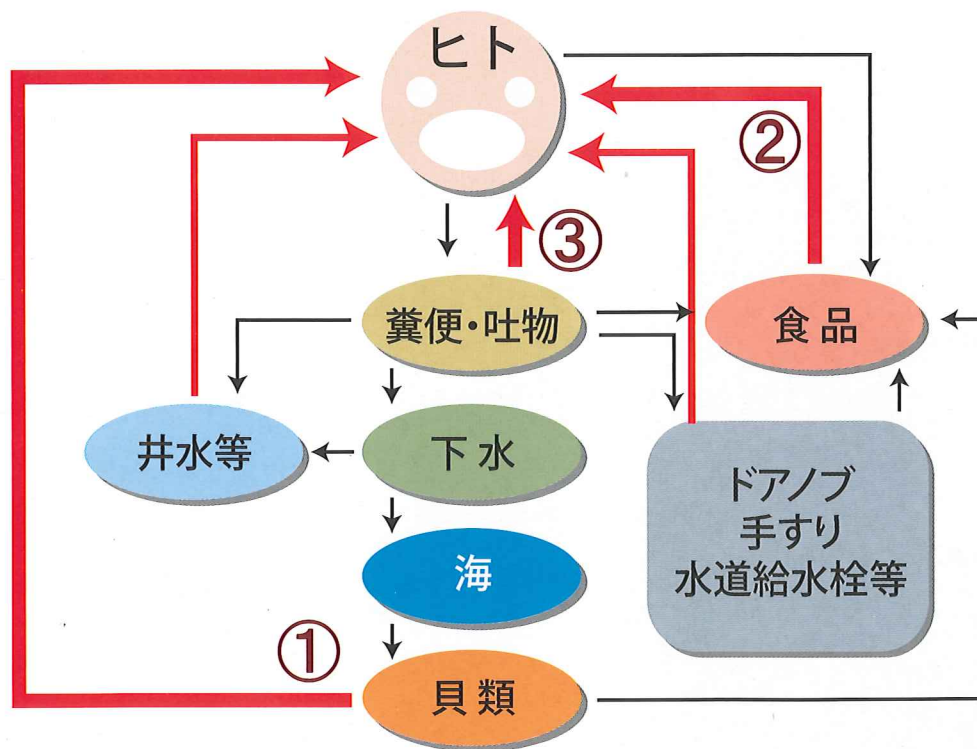
回復しますが、ウイルスは感染してから症状が消失しても1～3週間程度ふん便中に排泄され続けます。

感染しても症状が出ない人もいますが、ふん便にはウイルスが排泄されています。

(3) 主な感染経路

- ① 人のふん便中などに含まれるノロウイルスが、下水を経て川から海に運ばれ、二枚貝の内臓に蓄積されます。それを、十分に加熱しないで食べると感染します。
- ② ノロウイルスに感染した人が、十分に手洗いを行わずウイルスが手についたまま調理をすると、食品が汚染され、その食品を食べた人が感染します。
- ③ ノロウイルスに感染した人のふん便やおう吐物を処理した後、手についたウイルスや、不適切な処理で残ったウイルスが、飛まつや手指の接触などにより口から取り込まれ感染します。

ノロウイルスの感染経路



★ ノロウイルスは、人の小腸内で増殖します。

(4) ノロウイルスの殺菌（不活化）方法

ノロウイルスの培養方法はありませんが、ノロウイルスと同じカリシウイルス科のネコカリシウイルスを用いて、ノロウイルスに対する薬剤などの有効性が評価されています。

現在、厚生労働省で推奨している殺菌（不活化）方法は次のとおりです。

- ① 食品の中心温度85℃以上で1分間以上の加熱

- ② エタノールや逆性石けんは細菌には効果がありますが、ノロウイルスにはあまり効果がないので、調理台等は洗剤などを使用し十分に洗浄した後、次亜塩素酸ナトリウム※（塩素濃度 200ppm）で浸すように拭く。

※塩素系漂白剤

【消毒薬の作り方】

○塩素系漂白剤の利用

市販の塩素系漂白剤の次亜塩素酸ナトリウム濃度は5～6%です。

◎使用に当たっては「使用上の注意」を確認しましょう。

◎次亜塩素酸ナトリウムは温度・直射日光により時間とともに効果がなくなりますので、使用に当たっては濃度変化を考慮して希釈しましょう。

希釈濃度		0.02% (200ppm)	0.1% (1,000ppm)
用途		<ul style="list-style-type: none"> ・調理器具、ふきん ・調理着（白もの） ・通常の消毒 など 	<ul style="list-style-type: none"> ・おう吐物を処理したペーパーや手袋 ・おう吐物で汚染した床 など
塩素濃度	市販品の5%	原液 4ml + 水 1ℓ	原液 20ml + 水 1ℓ
	6%	原液 3.3ml + 水 1ℓ	原液 17ml + 水 1ℓ

○酸素系漂白剤（過炭酸ナトリウム含有）の利用

過炭酸ナトリウムもネコカリシウイルス（ノロウイルスと同じ科）に有効であるとの報告※があり、過炭酸ナトリウムを配合した市販の酸素系漂白剤（粉末タイプ）もノロウイルスの殺菌に利用できます。

塩素系漂白剤が使用できない色物衣類やカーペットなどの殺菌・消毒に適しています。

◎使用に当たっては「使用上の注意」を確認しましょう。

使用量の目安・・・（例：キッチンワイドハイターの場合）
50倍希釈（10gを500ccの水に溶かす）

※国立感染症研究所バイオセーフティ管理室 高木弘隆、杉山和良
ネコカリシウイルス (FCV) を代替としたノロウイルス (NV) 不活性化効果の検討
—アルカリ剤、過酸化水素及び過炭酸ナトリウムによる不活性化効果—
(医学と薬学・第57巻第3号・2007年3月)

3 平常時（予防のため）のマニュアル

平常時の予防について、「手洗い」「調理器具などの消毒」「施設・設備の消毒」「食品への汚染防止」のマニュアルを作成しましょう。

次の事項を参考に、「いつ」「どこで」「誰が」「何をする」「その際の注意事項」等を決めましょう。

(1) 手洗い（2度洗いが有効）

- ① 汚染を受けた手が食品や器具を汚染し、食中毒が発生しています。この感染経路を断つためには、正しい手洗いを習慣化させることが必要です。

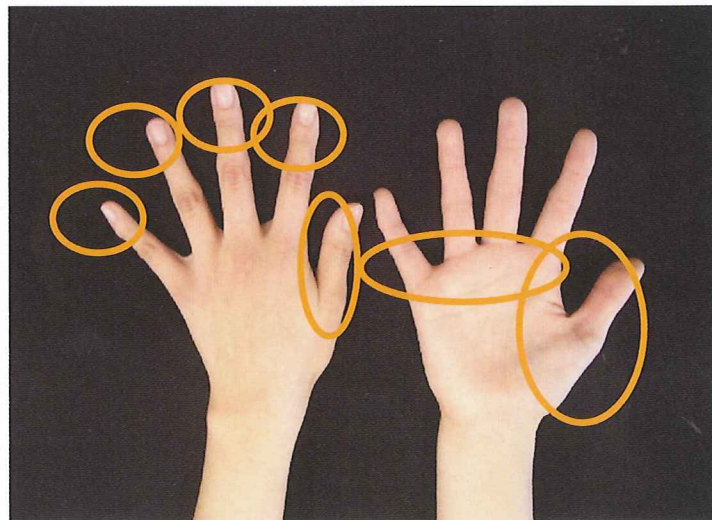
トイレの後、生の食材を扱った後、調理や食事の前などには必ず手を洗ってください。

- ② ノロウイルスは、消毒用アルコールや薬用石けんでは完全に殺菌することはできません。石けんを十分に泡立てて汚れを浮かし（最低30秒以上もみ洗い）、汚れとともに多量の水でノロウイルスを洗い流すことが重要です。（石けんから水洗までを2度行いましょう）

- ③ 洗った後は、ペーパータオルで拭き取ります。

【洗い残しのない手洗いを】

★ 水道の給水栓は洗う前の手で触れているので、ペーパータオルを利用して蛇口を締めると、手の再汚染を防ぐことができます。



洗い残しの多い箇所は○の部分です。

手洗いマニュアルの例

作業工程	衛生管理ポイント	措置・対策
ひじから手首まで流水で洗う	<ul style="list-style-type: none"> 必ず手洗い設備を使う。 ひじから手首に向かって洗う。 	<ul style="list-style-type: none"> 腕時計、指輪などを外す。マニキュアは禁止。
石けんで手の平・甲まで洗う（1度目）	<ul style="list-style-type: none"> 石けんを手に取りよく泡立てもみ洗いをする。 	<ul style="list-style-type: none"> 手の平、甲、指の間、親指、指先、手首をそれぞれ<u>5回ずつ</u>洗う。
ツメブラシでツメの間、指の根元まで洗う	<ul style="list-style-type: none"> ツメブラシを用いてツメの間、指の根元、手のひらのしわの部分十分に洗う。 	<ul style="list-style-type: none"> 使用した爪ブラシは、洗浄後次亜塩素酸ナトリウム100ppmの液に浸漬して保管する。
流水ですすぐ		
石けんで手の平・甲まで洗う（2度目）		<ul style="list-style-type: none"> 手の平、甲、指の間、親指、指先、手首をそれぞれ<u>5回ずつ</u>洗う。
流水ですすぐ	<ul style="list-style-type: none"> 流水で十分に石けんを洗い流す。 	<ul style="list-style-type: none"> 10秒間以上洗い流す。
ペーパータオルで拭く	<ul style="list-style-type: none"> ペーパータオルで手指の水を拭き取る。 ペーパータオルで栓を閉める。 	<ul style="list-style-type: none"> ペーパータオルは、毎日補給する。
アルコール消毒	<ul style="list-style-type: none"> エタノール製剤を噴霧し、手をもみ合わせる。（細菌性食中毒の防止になります。） 	
（盛付け時等手袋装着の際には） 作業手袋装着	<ul style="list-style-type: none"> 他のものに触れないように注意して乾燥させてから新しい手袋を着用する。 	<ul style="list-style-type: none"> 手袋は、1回ごとに交換する。
アルコール消毒	<ul style="list-style-type: none"> エタノール製剤を噴霧し、手をもみ合わせる。（細菌性食中毒の防止になります。） 	
<p>「特記事項」</p> <p>次の場合は、手洗い設備で手洗いを実施する。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 仕事にかかる前 2 作業の変わり目 3 汚染の可能性のあるものに接触した後 4 トイレ後 		

(2) 調理器具・設備の消毒

① 生食用として浄化されていない二枚貝（カキ、アサリ、シジミ等）はノロウイルスを蓄積していることがありますので、二枚貝の調理に使用した調理器具、調理台、シンク等は十分に洗浄し、熱湯（85℃以上）で1分以上加熱又は0.02%次亜塩素酸ナトリウムで消毒してから他の食品の調理に使用しましょう。

※ 次亜塩素酸ナトリウムを金属部分に使用した場合は10分程度たったら水拭きしてください。また、塩素ガスが発生することがあるので、使用時は十分に換気してください。

② 全ての調理が終了したら、同じように洗浄、消毒を行いましょう。

調理台洗浄マニュアルの例

作業工程	衛生管理ポイント	措置・対策
調理台周辺を片付ける		
水洗い	・ 飲用適の流水で洗浄する。	
洗浄	・ 作業台の上から下へ汚れが落ちるように、スポンジタワシ、ブラシに中性洗剤、又は弱アルカリ性洗剤をつけて、十分洗う。	・ スポンジタワシ、ブラシは定期的に煮沸消毒等を行い衛生的に使用する。
〔すすぎ消毒〕	・ 生の貝類の調理後には、一度すすいだ後、0.02%次亜塩素酸ナトリウムを含ませたタオルで拭き取る。	・ 汚れがあれば再洗浄と消毒を行う。
すすぎ	・ 飲用適の流水で洗剤を十分に洗い流す。 ・ 汚れが除去されたことを目視検査する。	
乾燥	・ 乾いたタオルで拭き取る。	
アルコール消毒	・ アルコール製剤を噴霧消毒する。 (細菌性食中毒の防止になります。)	
「特記事項」		
1 作業面は床上60cm以上		
2 アルコール製剤使用時には引火に注意をする。		

(3) 施設・設備の消毒

施設内で多くの方が直接手を触れる箇所は、ノロウイルスに汚染されている可能性があり二次感染の原因になります。

① 感染予防のため、多数の人が手を触れる箇所は定期的に洗浄のうえ消毒してくだ

さい（手すり、トイレドアノブ、手洗いの給水栓などを、十分に洗浄後0.02%次亜塩素酸ナトリウムに浸した布などで拭く等※）。

※ 次亜塩素酸ナトリウムを金属部分に使用した場合は10分程度たったら水拭きしてください。また、塩素ガスが発生することがあるので、使用時は十分に換気してください。

【重点的に消毒する箇所と頻度】

平成20-21年度汚染実態調査や他県報告などにより次の箇所が汚染されやすいと考えられ、重点的に消毒を行う必要があります。

箇所	頻度	箇所	頻度
調理従事者用トイレ便座	毎日	宿泊客用トイレ便座	毎日
〃 トイレドアノブ	毎日	〃 トイレドアノブ	毎日
調理従事者用トイレの床	毎日	宿泊客用トイレの床	毎日
手洗い給水栓	毎日	手洗い給水栓	毎日
冷蔵庫取手	毎日		

- ② 施設内で下痢やおう吐をした宿泊客の情報があり、ノロウイルスなどの感染が疑われる場合は、特に汚染されやすいトイレやその周辺などを中心に消毒の頻度を増やす必要があります。

手洗い設備洗浄マニュアルの例

作業工程	衛生管理ポイント	措置・対策
水槽、給水栓の汚れを落とす	・ スポンジタワシ、ブラシに中性洗剤をつけて、十分洗う。	・ スポンジタワシ、ブラシは定期的に煮沸消毒等を行い衛生的に使用する。
流水で流す	・ 流水で洗剤を十分に洗い流す。	
消毒	・ 一度すすいだ後、0.02%次亜塩素酸ナトリウムを含ませたタオルで拭き取る。	
流水で流す	・ 汚れが除去されたことを目視検査する。	・ 汚れがあれば再洗浄と消毒を行う。
乾燥	・ 乾いたタオルで拭き取る。	・ 使用済タオルは、専用容器にて保管し、まとめて洗浄消毒する。
アルコール消毒	・ アルコール製剤を噴霧消毒する。 (細菌性食中毒の防止になります。)	
「特記事項」		
1 手洗い設備付近の床面の洗浄もあわせて行う。		
2 アルコール製剤使用時には引火に注意をする。		

トイレ設備洗浄マニュアルの例

作業工程	衛生管理ポイント	措置・対策
内壁、窓枠		
塵埃をブラシで除去後、洗浄	<ul style="list-style-type: none"> ・長靴と耐水性手袋を着用する。 ・中性洗剤で洗浄後、洗剤を十分に洗い流す。 	トイレで使用する長靴や清掃道具などは専用のものを使用する。
フキンで拭く	<ul style="list-style-type: none"> ・清潔なフキンを使用する。 	
便器、床		
床面の塵埃をほうき等で取り除く	<ul style="list-style-type: none"> ・長靴と耐水性手袋を着用する。 	
床、便器に洗剤をまく		
洗 浄	<ul style="list-style-type: none"> ・中性洗剤で洗浄する。 	
流水で流す	<ul style="list-style-type: none"> ・流水で洗剤を十分に洗い流す。 	
水をきる	<ul style="list-style-type: none"> ・床面は水をワイパーなどで出来るだけ取り除く。排水口が無い場合はモップで拭き取る。 	
消 毒	<ul style="list-style-type: none"> ・0.02%次亜塩素酸ナトリウムを含ませたタオルで拭き取る。 	
流水で流す		
水をきる	<ul style="list-style-type: none"> ・床面は水をワイパーなどで出来るだけ取り除く。排水口が無い場合はモップで拭き取る。 	
ドアノブ、取手		
ドアノブ等の汚れを落とす	<ul style="list-style-type: none"> ・スポンジタワシ、ブラシに中性洗剤をつけて、十分洗う。 	<ul style="list-style-type: none"> ・スポンジタワシ、ブラシは定期的に煮沸消毒等を行い衛生的に使用する。
流水で流す	<ul style="list-style-type: none"> ・流水で洗剤を十分に洗い流す。 	
消 毒	<ul style="list-style-type: none"> ・一度すすいだ後、0.02%次亜塩素酸ナトリウムを含ませたタオルで拭き取る。 	
流水で流す	<ul style="list-style-type: none"> ・汚れが除去されたことを目視検査する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・汚れがあれば再洗浄と消毒を行う。
乾 燥	<ul style="list-style-type: none"> ・乾いたタオルで拭き取る。 	<ul style="list-style-type: none"> ・使用済タオルは、専用容器にて保管し、まとめて洗浄消毒する。

「特記事項」

- 1 手洗い設備付近の床面の洗浄もあわせて行う。
- 2 便座が暖房式の場合は、水濡れに注意をする。

(4) 食品への汚染防止

- ① 生食用として浄化されていない二枚貝（カキ、アサリ、シジミ等）はノロウイルスを蓄積していることがありますので、二枚貝を調理した後は、十分な手洗いをしましょう。また、二枚貝の調理は、中心部が85℃で1分以上になるように加熱して、ウイルスを確実に殺菌（不活化）してください。
- ② 食品の盛り付け作業時には、使い捨て手袋を使用してください。
使い捨て手袋をはめる前とはずした後に十分な手洗いを行いましょう。
(手洗い方法 → P5「手洗いマニュアルの例」を参照)
- ③ 下痢等の症状がある調理従事者は、食品に直接触れる作業は控え、症状消失後も十分な手洗いのうえ従事してください。

4 おう吐物処理のためのマニュアル

宿泊客等が部屋等でおう吐した場合に備え、次の事項を参考におう吐物処理マニュアルを作りましょう。

(1) 処理上の注意点

- ① おう吐物が乾燥するとウイルスが室内に拡散し、汚染が拡大するおそれがありますので、おう吐物はできるだけ早く処理することが必要です。
- ② おう吐物は広範囲に飛び散っています。拭き取りの際には、足元に注意しましょう。(処理の際にくつカバーを履き、処理後捨てるなど、汚染を他に広げないようにしましょう。)
- ③ 処理の際には、室内の適正な換気を行うことが大切です。
 - ア おう吐物の処理時とその後は、大きく窓を開けるなどして室内に新鮮な空気を入れ換気を行います。
 - イ 部屋に換気扇がある場合には使用しましょう。
 - ウ エアコンのフィルターや換気扇は、定期的に清掃し、汚れが残ったまま放置しないようにしましょう。

おう吐物処理マニュアルの例

用意するもの
使い捨て手袋、マスク、帽子、エプロン、くつカバー、ペーパータオル（又は紙おむつ）、新聞紙、ビニール袋（しっかりしたもの）、バケツ、次亜塩素酸ナトリウム等の消毒剤、石けん

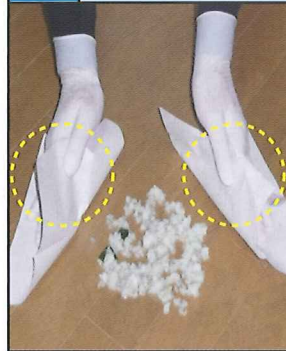
※ 次亜塩素酸ナトリウムはカーペットや畳等を変色させるため注意して下さい。

1 服装



- ・手袋、マスク、帽子、エプロン、くつカバーを着用する。
- ・消毒液を作る。

2 拭き取り



- ・おう吐物を、ペーパータオルなどでできる限り拭き取る。

★ ペーパータオルの代わりに紙おむつを使うと拭き取りやすい。

3 袋へ廃棄



- ・ビニール袋に、おう吐物やふき取ったペーパータオルなどを入れる。

4 床の消毒



- ・広めに新聞紙を敷き、0.1%の塩素系漂白剤で消毒する。
- ・10分後に水ぶきする。

★ 塩素系漂白剤を使えないカーペット等には、酸素系漂白剤やスチームアイロンなどで高温処理する方法もあります。

5 手袋等の廃棄



- ・おう吐物が入った袋に、使用した手袋、マスク、新聞紙等を入れ、口をしっかりとしばり廃棄する。

★ 手袋は、素手で表面を触らないように、裏返して取りましょう。

6 手洗い



- ・石けんで丁寧に手を洗う。
(2度洗い)

(2) リネン類などの消毒

おう吐物がついたシート等のリネン類やタオルなどは、取り扱った人の手や周囲にウイルスの汚染を拡大させてしまいますので、二次感染を防ぐための適切に処理しましょう。

- ① おう吐物がついたリネン類やタオルなどを取り扱うときは、必ず、使い捨てのビニール手袋とマスク、帽子、エプロンを着用し、おう吐物が直接皮膚に触れたり、飛沫を吸い込んだりすることのないように防護してください。
- ② おう吐物がついたリネン類やタオルなどは専用のビニール袋等に入れ、周囲を汚染しないように十分注意して搬出してください。
- ③ おう吐物を十分に落とした後、0.02%次亜塩素酸ナトリウムに10分間浸すか、85℃で1分間以上になるように熱湯消毒してください。（色物には酸素系漂白剤がよい。）
- ④ 消毒後、他のものと分けて最後に洗濯してください。

タオル、フキン洗浄マニュアルの例

作業工程	衛生管理ポイント	措置・対策
「作業後」		
洗　　い	・大きな汚れを予洗いする。	・使用済タオル等は、専用容器にて保管し、まとめて洗浄消毒する。
洗　　浄	・中性洗剤等で十分洗う。	
すすぎ		
消　　毒	・一度すすいだ後、0.02%次亜塩素酸ナトリウムに漬けるか又は5分間煮沸消毒する。	
乾　　燥	・汚れが除去されたことを目視検査する。	・汚れがあれば再洗浄と消毒を行う。
保　　管	・蓋つき専用容器で保管する。	

5 健康管理のためのマニュアル

次の事項を参考に、健康チェック表や下痢等の症状の従事者がいる場合の対応マニュアルを作成しましょう。

(1) 健康状態の把握

ノロウイルスによる感染拡大を防ぐためには、早い段階でノロウイルスの感染が疑われる宿泊客や従業員を把握し、施設外からノロウイルスを持ち込まないようにすることが重要です。

- ① 日ごろから宿泊客の健康状態に気を配りましょう。
 - ② 施設管理者は従業員の健康状態の確認をしてください。
 - ③ 下痢等の症状がある調理従事者は、食品に直接触れる作業は控え、症状消失後も十分な手洗いのうえ従事させましょう。
- ★ ノロウイルス食中毒が発生した施設では、9割以上に調理従事者の感染が認められています。

調理従事者などの管理点検表の例

平成〇〇年△△月□□日(〇) 責任者確認 静△〇郎							
氏名	体調	下痢	化膿	服装	マスク	毛髪	爪
山△太〇	異常なし	なし	なし	良	良	良	良
●川清□	風邪気味	あり	なし	良	良	不可	良
佐□▲郎	発熱	あり	なし	良	良	良	良

(2) 調理従事者自身の感染を防ぐには

① 施設での注意点

宿泊客等が食事中におう吐した際には、手袋等を使用して食べ残しに直接ふれないようにしてください。おう吐物で汚れた食器類は、「4 おう吐物処理のためのマニュアル」を参考にマニュアルを作り、必ず調理室外で消毒してから調理室へ戻してください。

② 従業員寮等での注意点

ア 調理従事者がノロウイルスに感染すると、大規模な食中毒につながるがあるので、普段から配慮が必要です。食生活では生ものに注意し、帰宅時やトイレの後の手洗いを徹底してください。寮の入居者等がおう吐をした時には、「4 おう吐物処理のためのマニュアル」を参考に処理してください。

イ 従業員寮や家庭などで下痢やおう吐をした人がいる場合には、ノロウイルスな

どの感染が疑われます。症状がある人は最後に浴槽に入るかシャワーのみにする
ようにしましょう。

6 食中毒（疑い）発生時のマニュアル

施設において、宿泊客や従業員に食中毒が疑われる事例が発生した時には、感染の拡大
を防止するため、次のような対策をとる必要があります。

次の事項を参考に自主管理マニュアル（発生時）を作成し、万一の事態に備えましょう。

（1）発生状況の把握

- ① 症状の確認：下痢・おう吐・発熱、その他の症状について確認します。
- ② 施設全体の状況の把握
 - ア 宿泊客の日時別、棟・フロア・部屋別の発生状況を把握します。
 - イ 発症した従業員には病院等への受診状況、検査結果の確認をします。

（2）感染拡大の防止

- ① 従業員への周知

施設管理者は宿泊者等のおう吐場所など発生状況を関係従業員に周知し、対応の
徹底を図ります。
日ごろから連絡方法を整備しましょう。
- ② 感染拡大の防止
 - ア 手洗い、おう吐物の処理方法を徹底して実行します。
 - イ 消毒の頻度を増やすなど、発生時に対応した施設内消毒を実施します。
 - ウ 発症した従事者は、調理業務への従事を控えるようにします。

（3）保健所への連絡

食中毒が疑われる場合は、保健所に速やかに連絡して、対応について指示を受け
てください。

ご相談・お問い合わせは、最寄りの保健所へご連絡下さい。

お問い合わせ先	
賀茂保健所衛生薬務課	0558-24-2054
熱海保健所衛生薬務課	0557-82-9116
東部保健所衛生薬務課	055-920-2102
御殿場保健所衛生薬務課	0550-82-1223
富士保健所衛生薬務課	0545-65-2154
中部保健所衛生薬務課	054-644-9283
西部保健所衛生薬務課	0538-37-2245
静岡市保健所食品衛生課	054-249-3161
浜松市保健所生活衛生課	053-453-6114