

(地 I 189)

平成24年12月28日

都道府県医師会

担 当 理 事 殿

日本医師会常任理事

三 上



医療機関におけるノロウイルスに関する院内感染事案の報告等について

時下ますますご清栄のこととお慶び申し上げます。

さて今般、院内感染によるノロウイルスの集団感染事例や患者の死亡事案が発生したことから、厚生労働省医政局指導課より各都道府県等衛生主管部（局）院内感染対策主管課宛に標記の事務連絡が発出されるとともに、本会に対してもその了知、周知方依頼がありました。

同事務連絡では、都道府県等に対し、所管の医療機関等に、感染予防対策の啓発に努めるよう求めるとともに、ノロウイルスの集団感染を疑う場合や院内感染との因果関係が否定できない死亡事例が発生した場合は速やかに管轄保健所に報告して支援を受けることの周知を要請しております。

つきましては、貴会におかれましても、本件についてご了知いただくとともに、貴会管下関係医療機関への周知方につきご高配賜りますようお願い申し上げます。

追って、同課事務連絡「医療機関等におけるノロウイルスの予防啓発について」を同封いたしますので、併せてよろしくお願いいたします。

平成 24 年 12 月 27 日

社団法人 日本医師会 御中

厚生労働省医政局指導課

医療機関等におけるノロウイルスに関する院内感染事案の報告等について

標記について、別添のとおり各都道府県・保健所設置市・特別区衛生主管部（局）院内感染対策主管課あてに事務連絡を発出しましたので、ご了知いただくとともに周知方よろしく願いたします。

事務連絡
平成24年12月25日

各〔都道府県〕
〔保健所設置市〕
〔特別区〕

衛生主管部（局）

院内感染対策主管課 御中

厚生労働省医政局指導課

医療機関等におけるノロウイルスに関する院内感染事案の報告等について

先般、感染性胃腸炎の患者発生の増加を受け、平成24年12月7日付事務連絡「医療機関等におけるノロウイルスの予防啓発について」（厚生労働省医政局指導課）を発出したところですが、院内感染によるノロウイルスの集団感染事例や患者の死亡事案が散見されています。

貴部局におかれましては、「医療機関等における院内感染対策について」（平成23年6月17日付医政指発0617第1号厚生労働省医政局指導課通知）、「医療機関における感染性胃腸炎等の院内感染対策の徹底について」（平成18年12月18日付医政指発第1218001号厚生労働省医政局指導課通知）及び「ノロウイルスに関するQ&A」を参考に、所管の医療機関等に対し、更なる手洗いの徹底や、糞便・吐物の適切な処理等の感染予防対策の啓発に努めるようお願いいたします。

また、医療機関等に対し、院内感染によるノロウイルスの集団感染を疑う場合や、院内感染との因果関係が否定できない死亡事例が発生した場合は、速やかに管轄保健所に報告し、支援を受けるよう周知をお願い致します。

さらに、都道府県の院内感染対策担当部局におかれましては、感染症対策部局と連携を図りながら対処のほど、お願い致します。なお、医療機関等におけるノロウイルスに関する報道発表等を都道府県又は医療機関が実施する場合は、当課にご連絡をお願い致します。

（連絡先・問い合わせ先）

厚生労働省医政局指導課

03-3595-2194（指導課直通）

080-2037-8977（夜間・休日：携帯）

医療放射線管理専門官 梶野健太郎（内2771）

事務連絡
平成24年12月7日

各
都道府県
保健所設置市
特別区

衛生主管部（局）
院内感染対策主管課 御中

厚生労働省医政局指導課

医療機関等におけるノロウイルスの予防啓発について

今般、感染性胃腸炎の患者発生の増加を受け、別添のとおり、平成24年11月27日付事務連絡「感染性胃腸炎の流行状況を踏まえたノロウイルスの一層の予防の啓発について」（厚生労働省健康局結核感染症課、医薬食品局食品安全部企画情報課、監視安全課連名）が発出されたところです。

貴部局におかれましては、「医療機関等における院内感染対策について」（平成23年6月17日付医政指発0617第1号）、「医療機関における感染性胃腸炎等の院内感染対策の徹底について」（平成18年12月18日付医政指発第1218001号）及び「ノロウイルスに関するQ&A」を参考に、所管の医療機関等に対し、手洗いの徹底や、糞便・吐物の適切な処理等の感染予防対策の啓発に努めるようお願い致します。

（参考）

ノロウイルス検出状況 2011/12 シーズン（国立感染症研究所感染症情報センター）

<http://www.nih.go.jp/niid/ja/iasr-noro.html>

ノロウイルスに関するQ&A（最終改定：平成24年4月18日）

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html>

事務連絡
平成24年11月27日

各〔都道府県〕
〔保健所設置市〕衛生主管部（局） 御中
〔特別区〕

厚生労働省健康局結核感染症課
医薬食品局食品安全部企画情報課
監視安全課

感染性胃腸炎の流行状況を踏まえた
ノロウイルスの一層の予防の啓発について

ノロウイルスの感染及び食中毒の予防については、平成24年11月13日付け事務連絡「感染性胃腸炎の流行に伴うノロウイルスの予防啓発について」において、啓発や指導等を行っていただくよう依頼したところですが、感染症発生動向調査（速報）によると、感染性胃腸炎の患者が急増しており、同時期では過去10年間で平成18年に次ぐ2番目の水準となっています。

このため、ノロウイルスの予防対策について、一層の普及啓発に努めていただくようお願いいたします。

特に、ノロウイルス食中毒の発生原因としては、調理従事者を介した発生が主要なものとなっていることから、ノロウイルス食中毒予防に関する要点をまとめたリーフレットを作成しました。食品、添加物等の年末一斉取締りの機会に配布するなど、ノロウイルスによる食中毒の発生予防に関する周知・指導を図っていただくようお願いいたします。

※当該リーフレットは、

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/03.html#link01-01>
に掲載していますので、ダウンロードしてご活用ください。

食品を取扱う方々へ

冬は特にご注意!

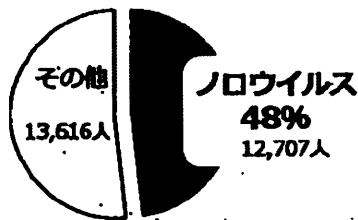
ノロウイルスによる食中毒

食中毒は夏だけではありません。
ウイルスによる食中毒が
冬に多発しています!!!

データでみると

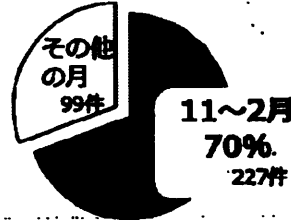
ノロウイルスによる食中毒は、

◆患者数で第1位



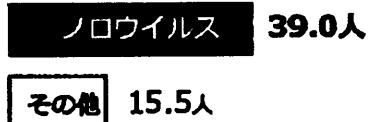
原因別の食中毒患者数(年間)

◆冬期に多い



ノロウイルス食中毒の発生時期別の件数(年間)

◆大規模な食中毒になりやすい



食中毒1件あたりの患者数

※出典:食中毒統計(平成19~23年の平均、病源物質が判明している食中毒に限る)

ノロウイルスによる食中毒予防のポイント

調理する人の

健康管理

- 普段から感染しないように食べものや家族の健康状態に注意する。
- 症状があるときは、食品を直接取扱う作業をしない。
- 症状があるときに、すぐに責任者に報告する仕組みをつくる。

作業前などの

手洗い

- 洗うタイミングは、
 - トイレに行ったあと
 - 調理施設に入る前
 - 料理の盛付けの前
 - 次の調理作業に入る前
- 汚れの残りやすいところをていねいに
 - 指先、指の間、爪の間
 - 親指の周り
 - 手首

調理器具の

消毒

- 方法① 塩素消毒
 - 洗剤などで十分に洗浄し、塩素濃度200ppmの次亜塩素酸ナトリウムで浸しながら拭く。
 - ※エタノールや逆性石鹸はあまり効果がありません。
- 方法② 熱湯消毒
 - 熱湯(85℃以上)で1分間以上加熱する。

詳しい情報は、厚生労働省ホームページ「ノロウイルスに関するQ&A」をご覧ください。
<http://www.mhlw.go.jp/topica/yokuchukarren/yobou/040204-1.html>

ノロウイルスQ&A

検索



ノロウイルスの感染を広げないために

食器・環境・ リネン類などの

消毒

- 感染者が使ったり、おう吐物が付いたものは、他のものと分けて洗淨・消毒します。
- 食器等は、食後すぐ、厨房に戻す前に塩素液に十分浸し、消毒します。
- カーテン、衣類、ドアノブなども塩素液などで消毒します。
 - 次亜塩素酸ナトリウムは金属腐食性があります。金属部（ドアノブなど）消毒後は十分に薬剤を拭き取りましょう。
- 洗濯するときは、洗剤を入れた水の中で静かにもみ洗いし、十分すすぎます。
 - 85℃で1分間以上の熱水洗濯や、塩素液による消毒が有効です。
 - 高温の乾燥機などを使用すると、殺菌効果は高まります。

おう吐物などの

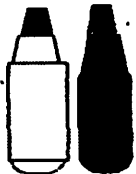
処理

- 患者のおう吐物やおむつなどは、次のような方法で、すみやかに処理し、二次感染を防止しましょう。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ります。
 - 使い捨てのマスクやガウン、手袋などを着用します。
 - ペーパータオル等で静かに拭き取り、塩素消毒後、水ぶきをします。
 - 拭き取ったおう吐物や手袋などは、ビニール袋に密閉して廃棄します。その際、できればビニール袋の中で1000ppmの塩素液に浸します。
 - しぶきなどを吸い込まないようにします。
 - 終わったら、ていねいに手を洗います。

塩素消毒の方法

業務用の次亜塩素酸ナトリウム、または家庭用の塩素系漂白剤を水で薄めて「塩素液」を作ります。

*濃度によって効果が異なりますので、正しく計りましょう。



製品の濃度	食器、カーテンなどの 消毒や拭き取り 200ppmの濃度の塩素液		おう吐物などの 廃棄 (袋の中で汚染物を浸す) 1000ppmの濃度の塩素液	
	液の量	水の量	液の量	水の量
12%(一般的な業務用)	5ml	3L	25ml	3L
6%(一般的な家庭用)	10ml	3L	50ml	3L
1%	60ml	3L	300ml	3L



- >製品ごとに濃度が異なるので、表示をしっかりと確認しましょう。
- >次亜塩素酸ナトリウムは使用期限内のものを使用してください。
- >おう吐物などの酸性のものに直接原液をかけると、有毒ガスが発生することがありますので、必ず「使用上の注意」をよく確認してから使用してください。

ノロウイルスによる感染について

感染経路	症状
<p><食品からの感染></p> <ul style="list-style-type: none"> ●感染した人が調理などをして汚染された食品 ●ウイルスの蓄積した、加熱不十分な二枚貝など <p><人からの感染></p> <ul style="list-style-type: none"> ●患者のふん便やおう吐物からの二次感染 ●家庭や施設内などでの飛沫などによる感染 	<p><潜伏時間></p> <p>感染から発症まで24~48時間</p> <p><主な症状></p> <ul style="list-style-type: none"> ●吐き気、おう吐、下痢、腹痛、微熱が1~2日続く。感染しても症状のない場合や、軽い風邪のような症状のこともある。 ●乳幼児や高齢者は、おう吐物を吸い込むことによる肺炎や窒息にも要注意。

手洗いの手順

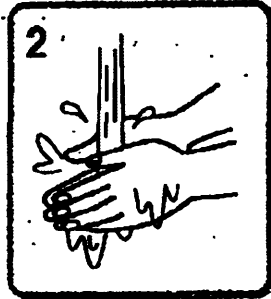
かならず手を洗いましょう。

- ◆ トイレに行ったあと
- ◆ 料理の盛付けの前

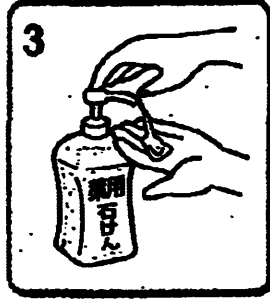
- ◆ 調理施設に入る前
- ◆ 次の調理作業に入る前



時計や指輪をはずしたのを確認する



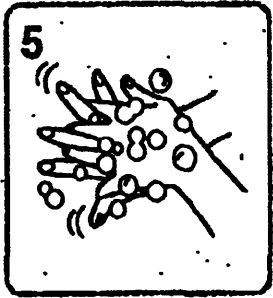
ひじから下を水でぬらす



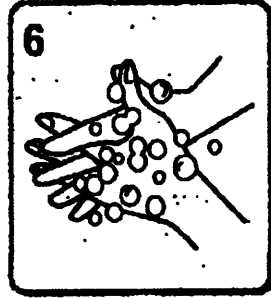
手洗い石けんをつけて



よく泡立てる



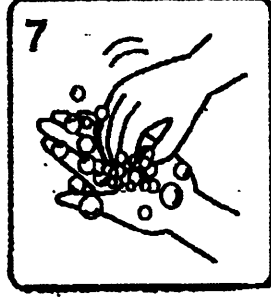
手のひらと甲 (5回程度)



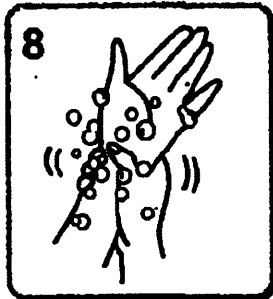
指の間、付け根 (5回程度)



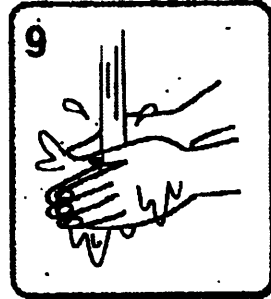
親指洗い (5回程度)



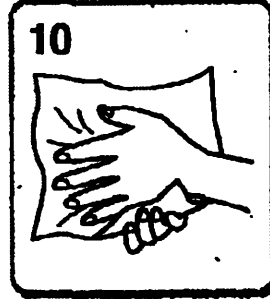
指先 (5回程度)



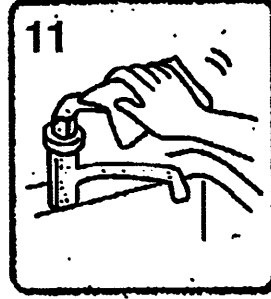
手首 (5回程度)
腕・ひじまで洗う



水で十分にすすぎ



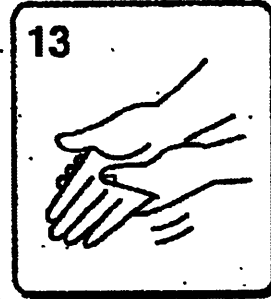
ペーパータオルでふく
(手指乾燥機で乾燥する)
タオル等の共用はしないこと



蛇口栓にペーパータオルをかぶせて栓を締める



アルコールを噴霧する*
(水分が残っていると効果減)



手指にすり込む (5回)

3~9までを2回くり返す
2回くり返して、新型コロナウイルスを洗い落としましょう。

*アルコールはノロウイルスの不活化にはあまり効果がないといわれています。