



**高知県**

# 高知県ノロウイルス対策 マニュアル

平成19年8月  
(令和4年7月一部改訂)



# 目次1

## 1 組織づくり編

- 1-1 施設内で患者が発生する前に
- 1-2 対策委員会で話し合うこと
- 1-3 連絡体制
- 1-4 連絡体制フローの例
- 1-5 対策チェックシートの目的
- 1-6 チェックシート
- 1-7 保健所等への報告基準

## 2 基礎編

- 2-1 ノロウイルスとは
- 2-2 潜伏期・症状
- 2-3 経路
- 2-4 発生状況
- 2-5 発生状況2
- 2-6 感染症流行情報

## 目次2

### 3 施設編

- 3-1 感染予防方法
- 3-2 利用者・職員の健康管理
- 3-3 手洗い
- 3-4 手洗いの留意点
- 3-5 手払いの方法1
- 3-6 手払いの方法2
- 3-7 手洗いで汚れが残りやすいところ
- 3-8 おう吐物による汚染の範囲1
- 3-9 おう吐物による汚染の範囲2
- 3-10 おう吐物への対応で必要とされる事項と順序
- 3-11 各事項の問題点
- 3-12 おう吐物用消毒液(0.1%次亜塩素酸ナトリウム液)の作り方
- 3-13 消毒液は作り置きできるか?(実験結果)
- 3-14 ノロセット
- 3-15 立入制限区域、汚染区域の設定
- 3-16 各対応者の立入可能領域
- 3-17 防護服の着用

## 目次3

- 3-18 おう吐物の処理(汚染区域の設定、消毒)
- 3-19 おう吐物の処理(汚染区域の消毒)
- 3-20 おう吐物の処理(目で見えるおう吐物処理)
- 3-21 防護服の脱ぎ方の順序
- 3-22 防護服の脱ぎ方(ガウン、足カバー)
- 3-23 防護服の脱ぎ方(手袋、マスク)
- 3-24 作業後
- 3-25 換気の方法
- 3-26 汚物処理(衣類、雑巾)
- 3-27 施設などの清掃・消毒
- 3-28 施設環境の留意点

## 目次4

### 4 調理従事者編

- 4-1 予防方法
- 4-2 調理職員の健康管理
- 4-3 二次汚染予防の徹底～調理従事者からの二次汚染防止対策～
- 4-4 二次汚染予防の徹底～原材料からの二次汚染防止対策～
- 4-5 二枚貝の生食は避け、中心部まで十分に加熱する
- 4-6 調理場の消毒(まとめ)

### 5 来所者対策編

- 5-1 感染予防方法

### 6 消毒薬編

- 6-1 有効な消毒薬
- 6-2 0.1%次亜塩素酸ナトリウム(汚物用消毒薬)
- 6-3 0.02%次亜塩素酸ナトリウム(器具用消毒薬)
- 6-4 次亜塩素酸ナトリウムを含有する消毒薬・家庭用漂白剤などの商品名(一例)
- 6-5 消毒薬調製時の注意点

## 目次5

### 7 Q&A、事例編

Q1 症状消失後、いつまで二次感染予防対策が必要なの？

Q2 有症者や治った利用者の入浴サービスはどうしたらいい？

Q3 主な消毒薬の効き目を教えてください

Q4 高齢者や寝たきりの患者さんなどで、おう吐物による窒息や気管への誤嚥を防ぐにはどんな体位をとれば良いのでしょうか？

Q5 ノロウイルスの検査方法は？

事例1(飛沫感染・二次感染・施設)

事例2(飛沫感染・施設)

事例3(二次感染・施設)

事例4(二次汚染・食品)

事例5(二次汚染・食品)