

ノロウイルスについて

ひかりが丘薬局

H22.3月号

一般的な食中毒菌は一度に100万個以上が口に入らないと感染しませんが、ノロウイルスは感染力が強く、10~100個程度で感染して食中毒症状を起こします。細菌のように食品中で増えることはなく、ヒトの腸内だけで増えることができます。

ノロウイルスの不活化には、エタノールや逆性石けんはあまり効果がありません。ノロウイルスを完全に失活させるには、次亜塩素酸ナトリウム（酸性の漂白剤）の使用や、85℃以上で1分以上の加熱が有効です。

<消毒方法>

	方法
手洗い	爪を短く切って、指輪等はずし、石けんを十分泡立て、ブラシなどを使用して手指を洗浄する。すすぎは温水による流水で十分に行う。その後アルコール擦式手指消毒剤を使用することで、より効果的な消毒が可能である。
食材	加熱することが望ましい。中心温度が85℃、1分間処理でウイルスの感染性はなくなる。
調理器具等	洗剤など使用し十分に洗浄した後、 <u>次亜塩素酸ナトリウム</u> 約200ppm(0.02%)に30分位浸す。また、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である。
吐物	使い捨てマスク、手袋を着用し、直ちにペーパータオルで覆い、その上から <u>次亜塩素酸ナトリウム</u> 消毒液を原液のままたっぷり浸す。ペーパータオルで包み込むように吐物を取り、ビニール袋に入れて破棄する。 付着した床： <u>次亜塩素酸ナトリウム</u> 約200ppm(0.02%)で浸すように拭き取る。脱色の心配がある場合は、熱湯水で処理する。 乾燥すると容易に空中に漂い、これが口に入って感染することがあるので、速やかに処理し乾燥させないことが重要。
ふん便	便器などに飛び散った便には、 <u>次亜塩素酸ナトリウム</u> 約1,000ppm(0.1%)を散布し15分間放置した後、洗い流す。
シーツ、タオル等のリネン類	洗浄を入れた水の中で静かにもみ洗いした後、85℃・1分以上の熱水洗濯が適しています。または、 <u>次亜塩素酸ナトリウム</u> 約200ppm(0.02%)に1時間浸漬させた後、十分にすすぎ、高温の乾燥機などを使用すると、殺菌効果は高まる。

※次亜塩素酸ナトリウム

商品名：テキサントP、ビューラックス、ミルトン など

[注意点]

- ①血液や石けん類の存在により、殺菌力が低下する。
- ②日光と温度などによって殺菌力が低下する。
- ③酸性にすると有毒な塩素ガスを発生して危険である。
- ④手荒れなど皮膚に障害を与えるので、ヒトの皮膚に常用できない。
- ⑤プラスチック、ゴムを劣化させる。

などあります。

次亜塩素酸ナトリウムは人体に有害なものでもあり、注意書きをしっかりと読んでから使用して下さい。



～おすすめ商品～

これまでノロウイルスには効果がないとされてきたエタノール製剤ですが、ノロウイルスを 99%除菌する製剤が開発されました。

商品名：アルタンノロエース

広島大学と業務用アルコール除菌剤を製造・販売するアルタンが共同で渋柿の成分を活用した、食中毒の原因となるノロウイルスを駆除できるスプレーを開発しました。大腸菌や黄色ブドウ球菌等の食中毒菌も除菌できます。

特徴

- ・ 薄めず、原液のままスプレーします。
- ・ 食品にかかっても安全です（食品添加物）。
- ・ 噴霧後の水洗いやふき取りの必要がありません。（鉄製の器具に使用するときは、噴霧 5 分後に水で洗い流して下さい。）
- ・ 有効成分の性質上、褐色に変化することがありますが、品質には問題ありません。（白いものへは色移りの注意が必要です。）

用途

- ・ 調理器具、食器、冷蔵庫など厨房の衛生管理に。
- ・ ドアノブ、手すり、トイレなど施設の衛生管理に。

◎詳しくは、スタッフまで声をかけて下さい。