

より徹底したウイルス対策を！

サラヤではノロウイルス対策について、インターネット、冊子、啓発ポスターなど様々な媒体で情報をご提供しております。
詳しくは弊社営業担当者までお問い合わせください。

啓発ポスター

各種啓発ポスターで
感染予防に対する
意識向上にお役立て
ください。



関連書籍



ノロウイルス 現場対策

B5判／198頁



ノロウイルス 食中毒・感染症 からまもる!! —その知識と対策—

A4判／112頁



施設管理者のための ノロウイルス対策 Q&Aブック

A5判／117頁

執筆：西尾 治氏 愛知医科大学医学部客員教授 医薬博士
中村 明子氏 慶応義塾大学薬学部客員教授
井上 栄氏 大妻女子大学教授
相楽 祐子氏 前 横浜市立市民病院
古田 太郎氏 サラヤ(株)取締役

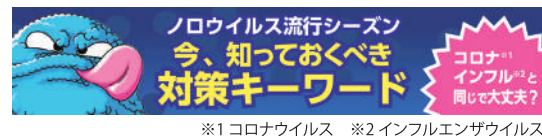
監修：丸山 務氏 (公社)日本食品衛生協会 技術顧問

執筆：野田 衛氏 (公社)日本食品衛生協会 学術顧問
監修：丸山 務氏 国立医薬品食品衛生研究所
食品衛生管理部 第四室長

執筆：西尾 治氏 愛知医科大学医学部客員教授
医薬博士

ノロウイルス対策ホームページ

食品取扱者のためのノロウイルス
対策について基本的な情報から対
策に必要な商品まで詳しくまとめ
ています。



<https://pro.saraya.com/sanitation/noro/>

お問い合わせを受け付けております

お問い合わせ窓口

tel.06-6797-2525

■本カタログ掲載の標準価格は、すべて消費税抜きの価格です。 ■製品は改良のため、予告なく変更する場合がありますので、ご了承ください。 ■記載内容は2024年12月現在のものです。
■写真及び印刷の仕上がり上、現品と色合いが若干異なることがあります。

東京サラヤ株式会社

本 社：〒140-0002 東京都品川区東品川1-25-8

サラヤ株式会社

本 社：〒546-0013 大阪市東住吉区湯里2-2-8
<https://www.saraya.com/>

いのちをつなぐ

SARAYA



ノロウイルス まるわかりガイド



閲覧無料！登録不要！

本誌特典サイト

ノロウイルス
まるわかり **プラス**

教育に
役立つクイズや
マメ知識が
たくさん！

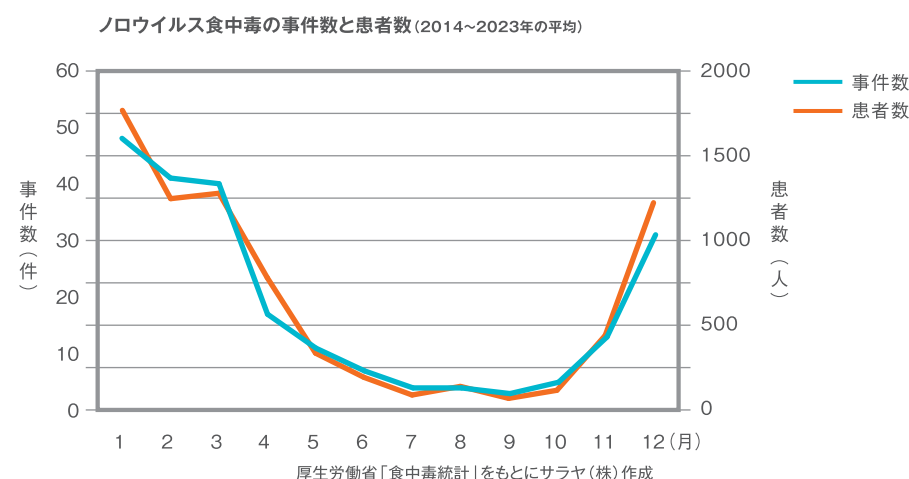




ノロウイルス
©SARAYA CO.,LTD.

はじめに

ノロウイルスによる感染性胃腸炎、食中毒が例年多発しています。特に11月から3月頃の冬季が発生のピークではありますが、一年を通じて発生し、集団発生も見られています。これに対して国や地方自治体からも注意喚起が出される等対策が取られていますが、残念ながらノロウイルス感染症や食中毒が減少傾向にあるとは言えない状況です。その原因として、ノロウイルスが物理化学的抵抗性が強く、また非常に感染力が強く、多種類の遺伝子型が存在し、流行する型が変わることなどが挙げられます。ノロウイルスによる感染症拡大を予防し食中毒を未然に防ぐため、多様な感染経路を理解した上で適切な対応を実践しましょう。



CONTENTS

ノロウイルスってなんだろう 02

主な感染経路 03

① 徹底した手洗い 05

② 環境の清浄 09

③ 汚物の処理 13

④ 健康管理 15

⑤ 食品の加熱調理 17

ノロウイルスの豆知識 18

衛生ツールのご提案 19

ノロウイルスって なんだろう?



どんな特徴があるの?

- ヒトの腸管のみで増殖する。
- 感染力が強く、少量(10~100個)でも発症する。
- 大きさは細菌の1/30~1/100と非常に小さい。
- 不活化されにくく、環境中で長期間感染性を維持する。
- 感染しても症状が出ない(不顕性感染)場合がある。
- 自覚症状がなくなってもウイルスの排出が続くことがある。

どこからくるの?

- 感染した調理従事者の手指を介した二次汚染。
- 汚染された食品。
- 汚染された食品を加工した時のまな板、包丁、調理器具など。
- 感染者の嘔吐物やふん便。
- トイレ、手すり、ドアノブなどからの二次感染。

ノロウイルスに感染しないようにするにはどうしたらいいの?

次ページへ

本誌特典サイト ノロウイルスまるわかり+

アクセスして
専用サイトへ
Go▶



教育にも使える
クイズが充実!

‘5つの対策’ごとに
アニメが見られます

対策ページの
QRコードから直接アニメへ!

アニメ「まちがいだらけのノロウイルス」でさらに理解を深めよう

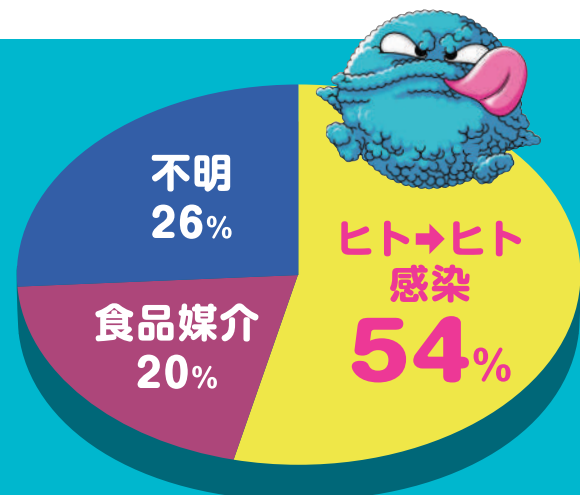
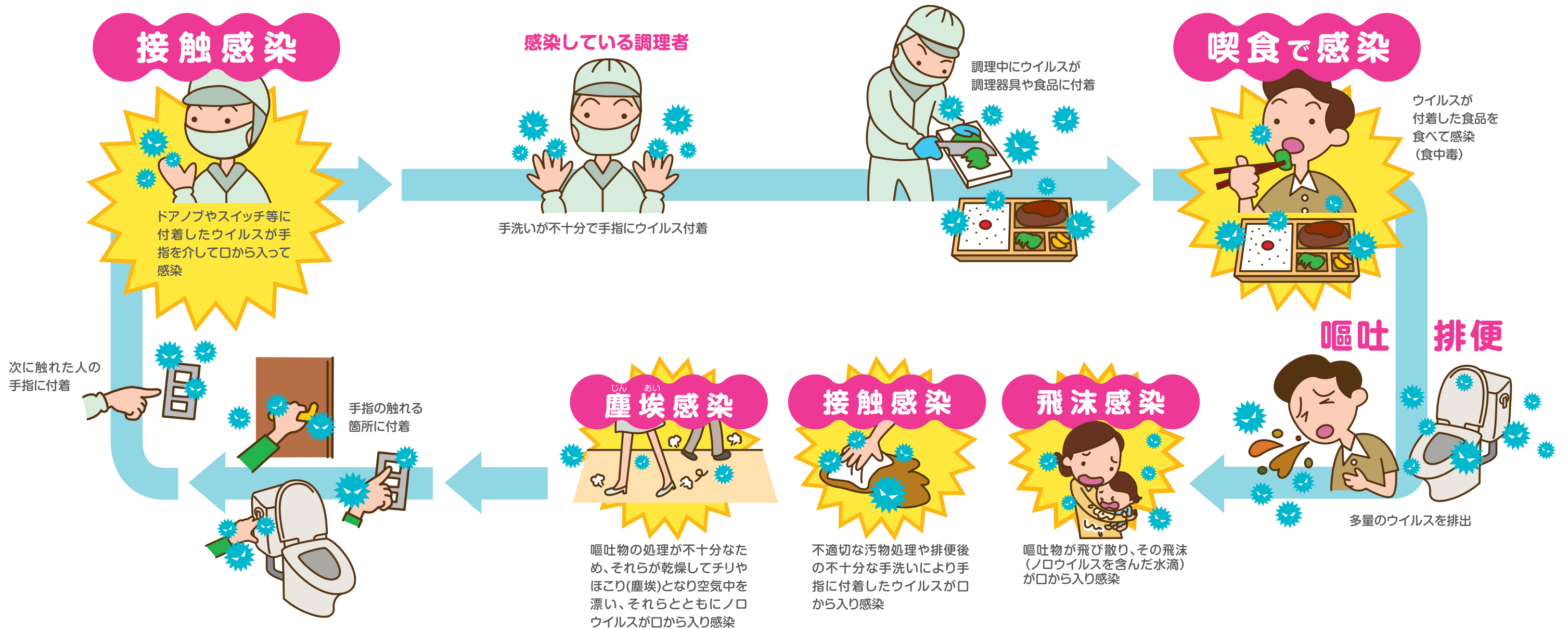
① 徹底した手洗い
～正しい手洗いで感染リスクを減そう～



特典サイトでしか見られないコンテンツが満載!

主な感染経路

ノロウイルスは主に以下のようなルートで体内に取り込まれます。
正しい予防法を実践するためにも、まずは感染経路をきちんと把握しましょう。



ノロウイルスはヒト→ヒト感染が多く一人ひとりの取り組みが重要!

ノロウイルスの集団発生では、ヒト→ヒト感染事例の割合が約半数を占めています。食品媒介事例は20%ですが調理従事者から二次汚染を受けた食品を原因とする事例が多数を占めています。つまりノロウイルスの集団発生を予防するためには、ヒトからヒト、ヒトから食品といった多様な感染経路を断ち切る努力が必要です。

国立感染症研究所 病原微生物検出情報
ノロウイルス等検出報告数
推定伝播経路別ノロウイルス感染集団発生の月別推移
(2023/24シーズン 2024年7月29日現在報告数をもとにサラヤ(株)作成)

対策はどうしたら良いの?

5つの対策がわかる次ページへ

1

徹底した手洗い

～ 衛生的な手洗いで交差汚染を遮断～



▲アニメへGo
「どうせ手袋
しますから」編

まずは、しっかり洗い流すことが肝心です。ノロウイルス対策には**衛生的な手洗い**。

衛生的な手洗いとは、**洗って、ふいて、消毒**まで行う手洗い方法です。



ノロウイルスから身を守るために まずは
衛生的な手洗いの徹底
です!

1

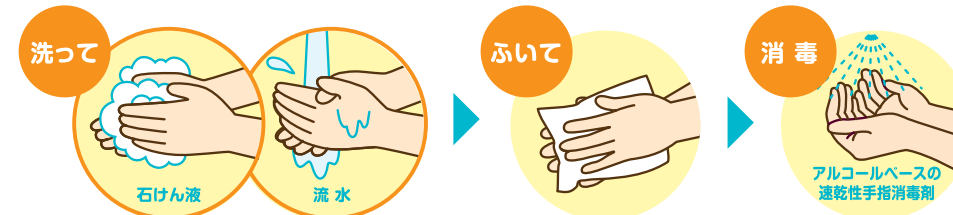
徹底した手洗い

衛生的な手洗い

「衛生的な手洗い」は、感染予防や食中毒予防のために、通過菌をすべて除去することを目的とした手洗いです。

食品を取り扱う方は、「衛生的な手洗い」が必要です。とくに手洗いが不十分になりやすい部位（親指や指先、手のしわなど）を意識してしっかり洗います。ノロウイルスは極めて微小なために、1度の手洗いでは落ちにくいので、2度手洗いがおすすめです。

2度手洗いは「洗って」を2回



大量調理施設衛生管理マニュアル
での手洗い

1. 水で手をぬらし、石けんをつける。
2. 指、腕を洗う。特に、指の間、指先をよく洗う。（30秒程度）
3. 石けんをよく洗い流す。（20秒程度）
4. 使い捨てペーパータオル等でふく。（タオル等の共用はしないこと。）
5. 消毒用のアルコールをかけて手指によくすりこむ。（1.から3.までの手順を2回実施する。）

参考：平成29年6月16日付 厚生労働省通知
生食発0616第1号
（別添2）標準作業書（手洗いマニュアル）

手洗いが不十分になりやすい箇所

右図は手洗いが不十分になりやすい箇所を示したものです。特に指先は手洗いが不十分になりやすく、感染リスクが高くなりやすいので、ポイントを押さえた手洗いが重要です。

手洗いが不十分になりやすい箇所

- 最も不十分になりやすい部位
- 不十分になることが多い部位
- 不十分になることが少ない部位

参考：Taylor, L., Nursing Times, 74, 54 (1978)



ほしきゅう

拇指球（親指付け根のふくらみ部分）は用便後に汚れやすいので忘れずに

手洗いのタイミング

- トイレの後 **2度手洗い**
- 嘔吐物、排泄物などの処理後 **2度手洗い**
- 食品を取り扱う直前 **2度手洗い**
- 外出から戻った時
- ゴミなど汚れたものを触った時
- 手袋着用前後

用便後や嘔吐物の処理後は **2度手洗い**



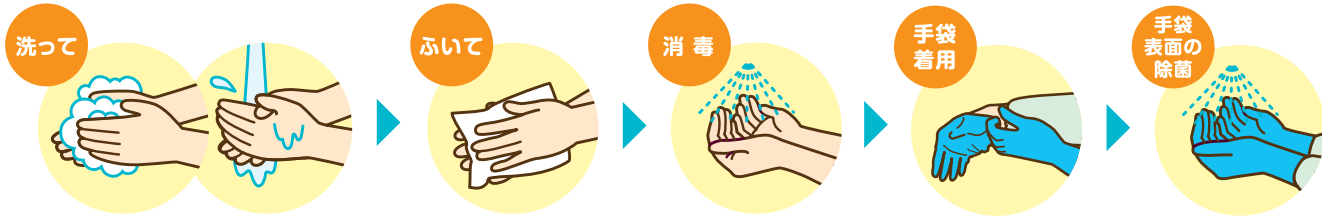
！「手袋をしているから安全」とは限らない

使い捨て手袋のリスク

手袋はのちに加熱工程のない食品を汚染しないために使用します。ところが、着用する手袋自体が汚染されていると、汚染をひろげてしまうことになります。



手袋を着ける直前に必ず衛生的手洗いを実施します

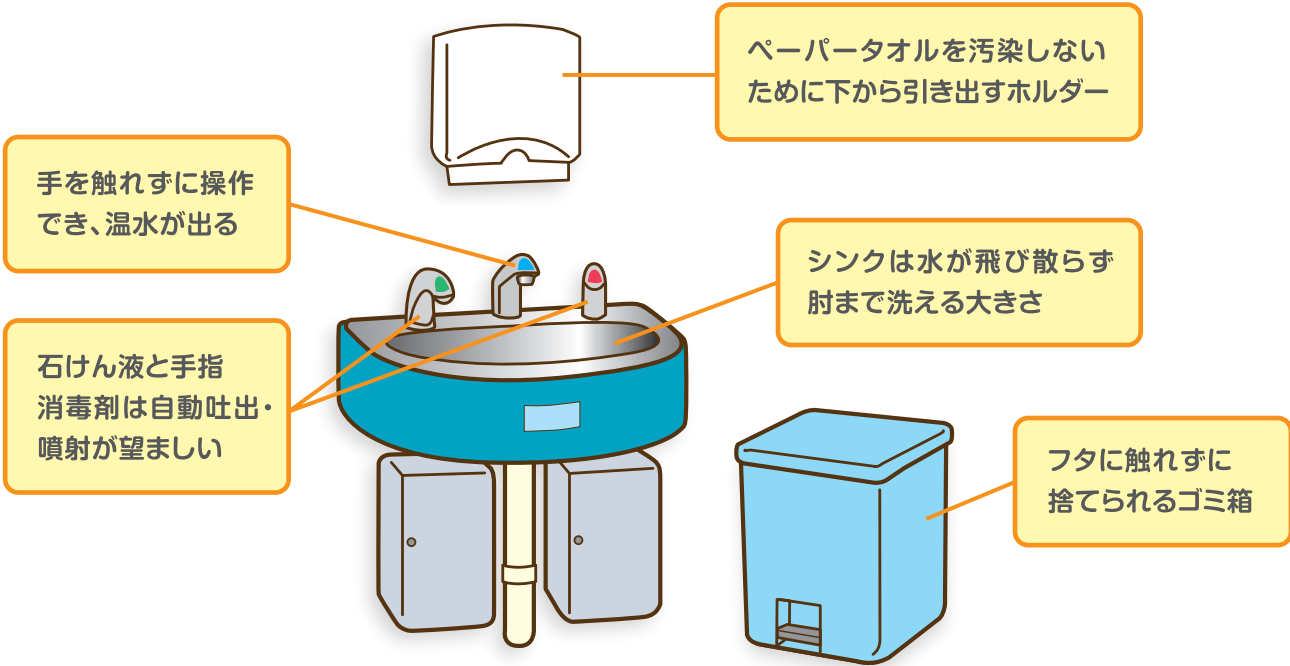


再着用禁止！

一度外した手袋は廃棄し、新しい手袋を着用します。
また長時間同じ作業をする場合でも、適切なタイミングで新しい手袋に交換しましょう。

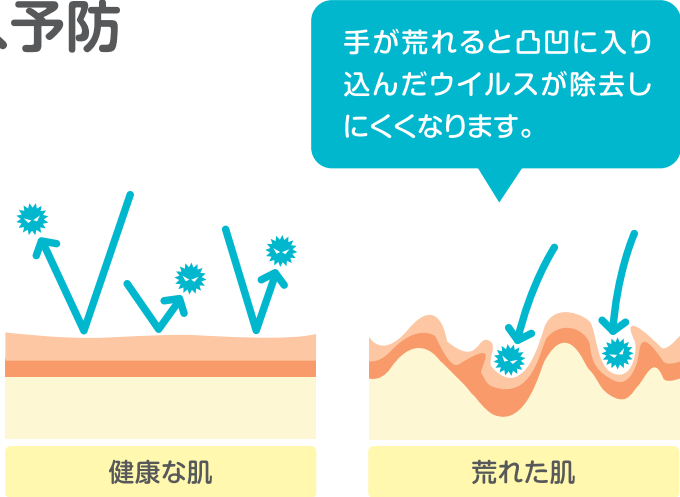
望ましい手洗い設備

衛生的手洗いを実施するために、まずは設備を整える必要があります。特にノロウイルスが流行する冬季は水が冷たいと、手洗いをするのがツラく、手洗いが不十分になる要因の一つとなるため、温水が出る手洗い設備が理想です。



手荒れ予防はノロウイルス予防

手洗いによる細菌やウイルスの除去効果は皮ふの状態に大きな影響を受けます。
手が荒れると、皮ふ表面の凸凹が大きくなり、ノロウイルスの除去が難しくなってしまいます。
健康な肌を維持することはノロウイルス予防にも有効です。



Q ノロウイルスの感染対策での手洗いのポイントとは？

A 手洗いは、手指に付着しているノロウイルスを減らす最も有効な方法です。常に爪を短く切って、指輪等をはずし、石けんを十分泡立て、ブラシなどを使用して手指を洗浄します。
すすぎは温水による流水で十分に行い、清潔なタオル又はペーパータオルで拭きます。石けん自体にはノロウイルスを直接失活化する効果はありませんが、手に付着した脂肪等の汚れを落とすことにより、ウイルスを手指から洗い流しやすくする効果があります。



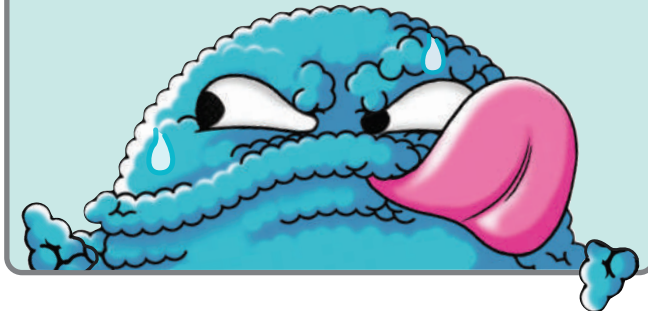
▲アニメへGo
「ちゃんとやって
ますよ」編

ノロウイルスの集団発生では**トイレ内の汚染**が多く報告されています。
多くの人が共有するトイレを日常から清潔にすることは感染リスクを下げるにつながります。

トイレを制する者は
ノロウイルス
を制する!



…どういふこと?



感染者の便には
大量の
ノロウイルスが
排出されます

1gあたり
1億個以上の
場合も…

もしも、感染者が職場でトイレを
使ったら、トイレや環境内に
大量のノロウイルスが……



感染拡大の原因となりやすいトイレは、日頃から清潔に保つことはもちろん、ノロウイルス
対策として不活化効果を期待できる消毒剤を使用した**除菌や消毒**が必要です。

トイレのノロウイルス汚染状況

調理従事者由来と推定されるノロウイルス食中毒が発生した施設の
トイレ内でノロウイルスの遺伝子検査を実施したところ、あらゆる
箇所から高率にノロウイルスが検出されました。便器内側よりも蓋
や便座、床や壁で検出率が高く、手洗いコックやドアノブなど手指が
触れる箇所も汚染されていることがわかりました。

■トイレのノロウイルス検出状況(発生時)

場 所	陽性数/検体数(検出率)
大便器蓋裏側・便器	2/2 (100.0%)
床・壁	3/4 (75.0%)
大便器内側	5/9 (55.6%)
手洗いコック	1/2 (50.0%)
ドア取っ手	2/7 (28.6%)
レバー(フラッシュバルブ)	1/9 (11.1%)

食品衛生研究2015:65 (3):59-62より

清潔なトイレは感染リスクを下げる

大量調理施設衛生管理マニュアル[平成29年6月16日付 生食発0616第1号]

5.その他(2)施設設備の管理

⑨便所については、業務開始前、業務中及び業務終了後等定期的に清掃及び消毒剤による消毒を行って
衛生的に保つこと。

ノロウイルス食中毒対策について(提言)[平成19年10月12日付]

2.発生及び拡大防止策(2)調理施設等の衛生対策

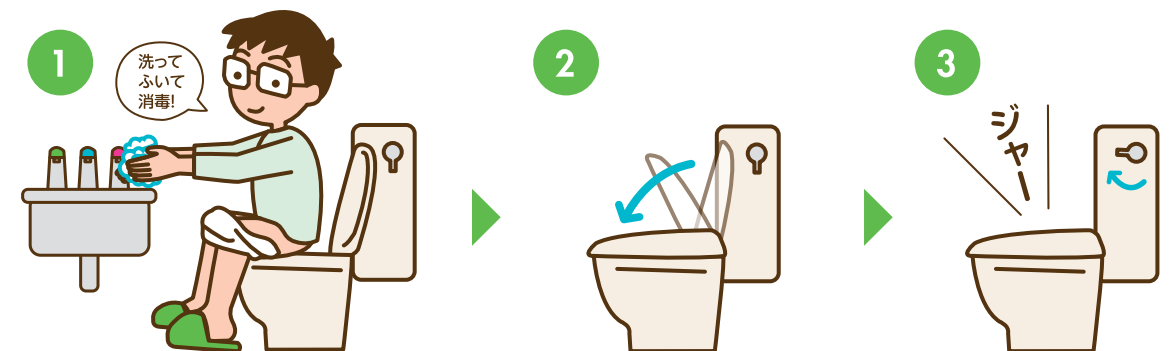
①施設内のトイレについては、定期的に清掃及び次亜塩素酸ナトリウム等による消毒を行って衛生的に保つ。

ノロウイルス対策として消毒すべき箇所



望ましいトイレの使用方法

トイレ内での汚染リスクを下げるために、トイレ個室内で身支度を整える前に手洗いができることが理想といえます。
なお、学校給食衛生管理基準では、学校給食従事者専用トイレの個室に手洗い設備を設けることが記載されています。



用を足したら、まず手洗い!
パンツやズボンにウイルスをつけないために。

流す前に、フタをする!
ウイルスを飛び散らせないために。

流す!

日頃から環境を清潔に保つことは ノロウイルスの予防対策に有効

トイレ以外にも**多くの人が触れる箇所**は、ノロウイルスの汚染が起こりやすく、清潔に保つことが**感染拡大を防ぐポイント**となります。

パブリックスペース

ドアノブ

便座・フタ・ペーパーホルダー

洗面台

調理場

冷蔵庫・冷凍庫の取っ手

水道の蛇口とシンク

汚れた環境ではウイルスは長生きする

清潔な環境下と、汚れのある環境下においてのウイルス生存性を調べた結果、汚れのある環境下よりも清潔環境のほうが速やかに感染価が低下するという知見が得られています。このことから、清潔に保たれた環境ではウイルスは長生きできないが、汚れのある環境では長期間ノロウイルスが生き続けているということがわかります。

※感染価：試料中に含まれる感染力のあるウイルス量のこと。

乾燥状態でのネコカリシウイルス生存性試験
ネコカリシウイルス：ノロウイルスの代替ウイルス

経過日数	汚染環境 (log ₁₀ /ml)	清潔環境 (log ₁₀ /ml)
1	5.2	4.2
2	5.0	1.2
3	4.5	1.2
7	4.0	1.2
10	3.8	1.2
15	3.5	1.2
30	3.5	1.2
45	2.8	1.2
62	2.2	1.2
85	2.2	1.2
100	1.5	1.2
125	1.5	1.2

平成27年「食品に関するリスクコミュニケーション」ノロウイルスによる食中毒を予防しよう(消費者庁、厚生労働省) 配布資料より改変

汚れがあると、十分な不活化効果が得られない

実際の環境清浄による不活化効果を調べるために、汚れのない状態と汚れのある状態にそれぞれネコカリシウイルスを付着させたテストピースを用意し、消毒剤を含浸させた布でふき取る試験を行いました。清潔な環境と比べて、汚れがある環境では、十分な不活化効果が得られませんでした。

汚れの有無によるネコカリシウイルスふき取り効果
ネコカリシウイルス：ノロウイルスの代替ウイルス

環境	ウイルス残存率 (%)
コントロール	100
汚れなし	5
汚れあり	35

サラヤ株式会社調べ

環境を清潔に保つことで、ノロウイルスの生存性を下げ、消毒剤の不活化効果を発揮しやすくする

環境清浄に用いる除菌・消毒剤と活用例

清浄な環境下でノロウイルスに対して不活化効果を期待できる消毒剤は、次亜塩素酸ナトリウム以外にもあるという知見*が得られています。

日常的に行う除菌・消毒作業では、効果はもちろんのこと、作業の行いやすさや施設設備に対する影響についても考慮が求められますので、適材適所で選択して使用しましょう。

※「平成27年度ノロウイルスの不活化条件に関する調査報告書」 国立医薬品食品衛生研究所

大量調理施設衛生管理マニュアル【平成28年7月1日付 生食発0701第5号】

国立医薬品食品衛生研究所が実施した「平成27年度ノロウイルスの不活化条件に関する調査報告書」を受けて、大量調理施設衛生管理マニュアルが改正されました。

器具、容器等の洗浄後の殺菌方法が追記されました。

内容抜粋
塩素系消毒剤（次亜塩素酸ナトリウム、亜塩素酸水、次亜塩素酸水等）やエタノール系消毒剤には、ノロウイルスに対する不活化効果を期待できるものがある。使用する場合、濃度・方法等、製品の指示を守って使用すること。

参考：平成29年6月16日付 厚生労働省通知 生食発0616第1号「大量調理施設衛生管理マニュアル」の改正について

適材適所で活用！

効果

簡便さ
(作業の行いやすさ)

設備への影響
(腐食など)

エタノール系消毒剤

次亜塩素酸ナトリウム

微酸性電解水（次亜塩素酸水）

ノロウイルスに対する不活化効果を期待できるものを選択しましょう

調理器具の除菌

作業開始前には**エタノール系消毒剤**で除菌
作業中は洗浄時に**微酸性電解水**ですすぎを行うことで除菌も完了

ドアノブなど
手指が触れる箇所の除菌

頻繁に除菌する必要がある箇所は簡便性が求められるため、すぎが不要な**エタノール系消毒剤**が最適
水気が残っている場合は、水気をふき取ってから除菌

床や排水溝

洗浄時に**微酸性電解水**ですすぐことで除菌も完了

まな板やふきんの殺菌・漂白

洗浄後に**次亜塩素酸ナトリウム**で殺菌・漂白
殺菌・漂白後は十分なすすぎが必要

作業台の除菌

作業開始前や作業中など水が流せない時は、**エタノール系消毒剤**で除菌
作業終了後は、洗浄時に**微酸性電解水**ですすぎを行うことで除菌も完了
金属腐食の心配が少ないので安心です

汚物の処理

～感染拡大を防ぐカギは汚物処理にあり～



▲アニメへGo
「乾いた嘔吐物はOK?」編

感染者の**嘔吐物やふん便の処理**はノロウイルスによる食中毒や集団感染を防ぐために極めて重要です。正しい処理を身につけましょう。

嘔吐物などにはウイルスが大量に存在する可能性が! 「すばやく」「適切に」処理して感染を防ぎましょう。



感染者の便1gに1億個のノロウイルスが存在する!

ふん便

約1億個/g 特に乳幼児では100億個以上
症状がない不顕性感染者でも、10～100万個/g 以上排出されている場合があります。

嘔吐物

約100万個/g

汚物処理時のポイント

感染防止品の着用



処理従事者の感染防止
および感染拡大防止

立入りの制限



処理従事者以外は汚物に近づけない

十分な換気



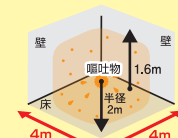
換気を行って
室内のウイルス量を減らす

効果的な殺菌剤の使用



処理時にすばやく使用できるよう
適切な濃度で常備するとよい

広範囲の清浄化



ウイルスは広く飛散・高く舞い上がる

処理後の手洗いとうがい



処理後は2度手洗いを! (P.5-6参照)

汚物の処理は初期対応がすべて!

知って
おこう!

適切な汚物処理方法

次亜塩素酸ナトリウムを1000ppm以上に調製します。また汚物処理時、自ら感染防止に努め、感染を拡大させないように下記のものを着用して処理します。

■手袋

※手袋は2枚重ねでの着用がポイントです。

■ガウン／エプロン

■マスク

■シューズカバー

※上記のアイテムはすべて使い捨てのものが理想的です。

嘔吐物、排泄物の処理

汚物の量と同量の次亜塩素酸ナトリウム(以下「調製液」とする)を汚物が飛び散らないように静かに注ぐ。

※汚物が広がらないように吸水性のあるペーパーでおおうと効果的。
※嘔吐物凝固剤がある場合は、調製液を注ぐ手順の代わりに凝固剤をふりかけて凝固させる。



嘔吐物、排泄物の回収

汚物中のウイルスが飛び散らないように、汚物を**使い捨てのペーパータオル**等で外側から内側に向けて静かに取り除く。

※同一面でこすると、汚染が広がるので注意する。



床の清浄化

汚物を取り除いた床をペーパータオルなどでおおい、ペーパータオルが十分濡れるように**調製液**を注ぐ。10分間程度おいた後、ふき取り、さらに**調製液**に浸したペーパータオル等でふく。その後、水ふきをする。



10分程度浸す



取り除く



浸してふく



水ふきする

※カーペット、壁紙などは脱色するおそれがあるので注意する。

「処理した」の安心は禁物

適切に処理を行ったつもりでもノロウイルスが生存している可能性があります。処理した後も、しばらくは汚染拡大防止策を行うことが重要です。嘔吐物等で汚染された場所はしばらくの間、立ち入り禁止とし、消毒を継続し感染拡大リスクを軽減させる努力が必要です。



▲アニメへGo
「下痢していないから大丈夫？」編

ノロウイルスの施設への持込みや汚染拡大を防ぐためには、一人ひとりの健康管理がとても重要です。自分自身が感染源とならないために生活環境において**ノロウイルスに感染しないという自覚**を持つことが重要です。



Q ノロウイルスの不顕性感染者はどのくらいの割合でいるのですか？

A 感染しても症状が出ない人がどの程度存在するかは、時期によって大きく異なります。一概に何%と言うことはできませんが、冬季では集団感染(職場・学校など)が起きた時に発症しなかった人を調べると30%程度と推定されます。



汚染を広げないように個人の健康管理が大切です。

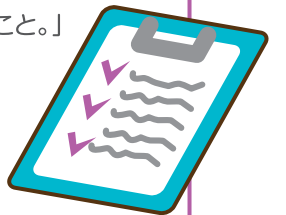
ノロウイルス食中毒は、感染していた従事者等を介して食品が汚染されたことが発生要因の大半を占めています。ノロウイルスでは不顕性感染も認められていることから、健康管理を個人の責任だけで行うことは不十分であり、組織として管理することが事業者の責任です。

健康チェックや検便検査の実施を！

ノロウイルスによる大規模食中毒では、多くの事例で感染していた調理従事者等が汚染原因となっています。健康チェックや検便検査で感染者を早期に発見することが食中毒予防につながります。

「大量調理施設衛生管理マニュアル」において、健康チェックの記録については、「調理従事者等は、毎日作業開始前に、自らの健康状態を衛生管理者に報告し、衛生管理者はその結果を記録すること。」と記されています。

また検便検査については、「調理従事者等は臨時職員も含め、定期的な健康診断及び月に1回以上の検便を受けること。検便検査には、腸管出血性大腸菌の検査を含めることとし、10月から3月までの間には月に1回以上又は必要に応じてノロウイルスの検便検査に努めること。」と記されています。



従事者由来の二次汚染を原因とするノロウイルス食中毒の発生要因第一位は、**「健康管理記録なし」**で全体の86.5%でした。

職場で体調不良を申告しやすい雰囲気作りが大切です



「薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会(平成28年3月16日開催)」
資料1「平成27年食中毒発生状況概要版」p22より

職場復帰について

ノロウイルスに感染しても症状は数日で治まりますが、その後1週間程度、長いときには1ヶ月程度はふん便中にウイルスが排出されることがあります。

感染者の職場復帰の時期については根拠を持って判断することが望ましいと言えます。

「大量調理施設衛生管理マニュアル」において、不顕性感染を含めた感染者の職場復帰について「検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接触れる調理作業を控えるなど適切な処置をとることが望ましい」と記されています。

食品の加熱調理

～十分な加熱でノロウイルスを不活化～



▲アニメへGo
「容器はノロウイルス
には関係ない？」編

ノロウイルスによる食中毒を防ぐためには、食品取扱者や調理器具からの二次汚染を防ぐ
ことに加え、**食品を中心部までしっかり加熱**することが大切です。

ノロウイルス汚染のおそれのある
二枚貝などの食品の場合は、

**85～90℃で
90秒間以上加熱!**



ノロウイルス食中毒の原因食品

食品から直接ノロウイルスを検出することは難しく、食中毒事例の
うちでも約7割では原因食品が特定できていません。感染した食品
取扱者を介して食品が汚染されたことが原因となっているケース
が多いことが、原因食品を特定できない要因となっています。
そのほかの原因としては、ノロウイルスに汚染された二枚貝があり
ますが、生や加熱不足のものから食中毒が発生しており、十分に加熱
すれば食べても問題ありません。



**Q 加熱によりノロウイルスを不活化できるけど、加熱せずに提供する場合
(生野菜サラダなど) はどんなところに気をつければいいの？**

A 加熱しない食材(生野菜など)は流通過程でノロウイルスに汚染されている可能性を考え、よく流水で洗い流し、殺菌(不活化)する必要があります。殺菌の方法は、次亜塩素酸ナトリウム溶液または、微酸性電解水などがあります。しかし、加熱した食品も非加熱の食品も殺菌後に他からの二次汚染が起きないように扱うことが大変重要です。つまり、加熱・非加熱にかかわらず殺菌後の食品は「つけない」ための基本の対策、手洗いの徹底、素手で食品に触れない、調理器具の洗浄・除菌、衛生的な作業着の着用などが必要です。

もうちょっと
知りたい!



ノロウイルスの 豆/知/識

Q ノロウイルス感染症や食中毒は、なぜ寒い時期に流行するの？

A ノロウイルスは温度が低いと長期間生存可能で、乾燥にも強いので、冬季になると感染する機会が増加します。その時期に合わせてノロウイルス感染が活発化し、流行を起こすと考えられます。

Q ノロウイルスは冷凍下でも生存可能なの？

A ノロウイルスは温度が低くなるほど、より長期間生存できます。-20℃だと数年間は生存でき、-80℃だと数十年間生存できます。

Q ノロウイルスは下水や海水中でどのくらい生きているの？

A ノロウイルスは浄化槽から河川、海域に行き、二枚貝の内臓に濃縮・蓄積され、それを人が食べることにより、食中毒を引き起こします。これは、ノロウイルスが長期間の生存が可能であることを表しています。海水温が10℃以下になると二枚貝を介する食中毒事件が多発することも知られており、温度が10℃以下になると少なくとも1ヶ月程度は感染性を維持していると考えられます。

Q ノロウイルスは空気中ではどのくらい生きているの？

A ノロウイルス類似のネコカリシウイルスを用いた実験では、乾燥に強く、温度が4℃だと2ヶ月程度生存可能とわかっています。また、絨毯に付着したノロウイルスが12日間感染性を有していたという報告があることから、室温で10日間程度は生存できると考えられます。

Q エタノール系消毒剤はノロウイルスの不活化には有効ではないの？

A エタノール単独ではエンベロープ^{※1}を持たないウイルスに対して一般的に不活化効果は高くないとされていますが、近年エタノール系消毒剤においてもネコカリシウイルスに不活化効果を示すものが認められています。^{※2} 手洗い後の除菌や調理場などの清浄環境において正しく使用することが重要です。

※1 エンベロープとはウイルスの構造の最も外側にある脂質でできた膜のことです

※2 「平成27年度ノロウイルスの不活化条件に関する調査報告書」国立医薬品食品衛生研究所(「ノロウイルスに関するQ&A」参考文献)

衛生ツールのご提案

食中毒、感染症の発生・拡大を防ぐためには、日常からの対策が必要です。

清掃、洗浄、除菌、消毒は実施頻度や作業のしやすさ等を考慮して薬剤や機器類を選定しましょう。

また、突然の嘔吐や感染疑い事例が発生した場合は、緊急対策として適切な汚物処理、消毒作業を行わなければなりません。そのために日常からの備えも行っておきましょう。

パブリックトイレの除菌

パブリックスペースの除菌

汚物の処理

厨房設備の除菌・消毒 食材の殺菌

調理従事者の手洗い

従事者専用トイレの除菌

パブリックスペースの手洗い

調理従事者の手洗い

1 徹底した手洗い

自動手指洗浄消毒器

WS-3000F/WS-3000

壁付型 100V グリーン購入法適合品
(社)日本水道協会認証登録品

石けん 泡状/液状 水 消毒 噴射



使用液

手洗い用石けん液

シャボネットモイスト 医薬部外品

原液 泡状 弱アルカリ性 PRTR制度対応品 無香料

手肌にやさしい成分を配合した無香料石けん液。食品を取り扱う現場の手荒れ対策に最適です。

販売名：薬用泡ハンドソープSB(g)



5kg

速乾性手指消毒剤

アルペット手指消毒用α 指定医薬部外品

原液 液状 PRTR制度対応品 火気厳禁

食品添加物にも使用されている成分配合なので食品を取り扱う現場でも安心です。ノンエンペローブウイルスを含む広範囲の微生物に効果があります。有効成分：エタノール76.9～81.4vol%



5L

手洗い教育ツール

手洗いチェッカーLED

専用ローションを汚れに見立てて塗り、手洗い後、専用ライトの下にかざすと洗い残しが光ります。手洗い方法の確認に。



卓上型 アルカリ乾電池

セット内容
●手洗いチェッカー本体
●ブラックライトLED
●手洗い用石けんシャボネットユ・ムP-5 (医薬部外品) 250mL……………1本
●手洗いチェッカーローション230mL……………2本



パブリックスペースの手洗い

ノータッチ式ディスペンサー

GUD-1000-PHJ

卓上型 石けん 泡状/液状 消毒 噴射
アルカリ乾電池

手を触れなくてもセンサーが感知して石けん液、泡状石けん液、または消毒液を吐出します。据え置き、壁付けどちらにも対応可能です。

・アルカリ乾電池単1型4本使用
※電池、使用液ボトルは別売です。



自動手指消毒器

HDI-2020

卓上型 消毒 噴射
100V センサー

センサー感知で手指消毒用アルコールを噴射。使用液タンクは本体内部でカギがかかる安心構造。エントランスなどのパブリックスペースにも最適です。



使用液

手洗い用石けん液

シャボネットユ・ムP-5 医薬部外品

原液 泡状/液状 弱アルカリ性 PRTR制度対応品 無香料

香料無添加。手洗いと同時に殺菌・消毒ができます。原液使用。



5kg

速乾性手指消毒剤

ウィル・ステラVH 指定医薬部外品

原液 液状 PRTR制度対応品 火気厳禁

ノンエンペローブウイルスを含む広範囲のウイルスや細菌に作用する手指消毒剤です。有効成分：エタノール76.9～81.4vol%



5L

厨房設備の除菌・消毒/食材の殺菌

食品添加物アルコール製剤

アルペットNV

食品添加物

原液 液状 弱酸性 PRTR制度対応品 火気注意

ウイルス性食中毒・感染対策に。食品現場に安心の食品添加物アルコール製剤です。pHを弱酸性にすることで効果を高め、ノンエンベロープウイルスを不活化化します。



5L



500mL
スプレー付

環境
対応
減容容器

殺菌・漂白剤

ジアノック

食品添加物殺菌料

希釈 液状 アルカリ性 PRTR制度対応品

次亜塩素酸ナトリウム5～6%の食品添加物殺菌料です。250倍希釈液で塩素濃度約200ppm、50倍希釈で塩素濃度約1000ppmでお使いいただけます。



5kg

環境
対応
減容容器

ジアノック希釈表

	塩素濃度 200ppm (約250倍希釈)		塩素濃度 1000ppm (約50倍希釈)	
	2L	5L	2L	5L
水の量				
ジアノック 原液の量	8mL	20mL	40mL	100mL

微酸性電解水生成装置

ミュークリーンII

卓上型 100V センサー

除菌効果のある微酸性電解水を生成する装置です。すすぎと同時に除菌ができます。有効塩素濃度10～30ppmで効果を発揮します。毎日の環境の清浄化や野菜などの除菌にも安心してお使いいただけます。



パブリックスペースの除菌

アルコール含浸不織布

アルコール除菌ワイパー

PRTR制度対応品

火気注意

ノンエンベロープウイルスにも作用するアルコール製剤を含浸しているので手軽にふいて、すぐれた除菌効果、ウイルス除去効果を発揮。



80枚入

清浄・除菌剤

ジョキスト

原液 液状 弱アルカリ性 PRTR制度対応品 火気注意

エタノール、アルカリ剤、陽イオン系界面活性剤の3つの相乗作用でノンエンベロープウイルスにも効果を発揮。施設環境や設備の清浄にお使いいただけます。



5L



500mL
スプレー付

2 環境の清浄

汚物の処理

汚物の処理ツールBOX

感染リスクの疑いがある汚物（嘔吐物、排泄物など）を処理する際に、必要なツールをまとめました。すばやく安全に処理することができます。

セット内容

- 外装ケース 1個
- 調製ボトル 3L 1本
- 次亜塩素酸ナトリウム液5～6% 250mL 1本
- カップ&ノズル 1セット
- 調製ボトル用シール 1シート（ラベル2枚分）
- 汚物の処理キット 1袋
- カタツケ隊（嘔吐物凝固処理剤）25g 2袋
- 紙製ヘラ 2枚
- 紙製チリトリ 2枚



QRコード付き

動画で使用手順を解説しています。



汚物の処理キット

1回の汚物（嘔吐物、排泄物など）の処理時に必要な感染防止品など1人分をコンパクトにまとめました。

セット内容

- 使い捨て手袋 2双（4枚）
- 使い捨てガウン 1枚
- 使い捨てマスク 1枚
- 使い捨てシューズカバー 1足（2枚）
- ポリ袋（一次・二次回収袋） 2枚
- ペーパータオル 20枚
- マニュアルカード 1枚

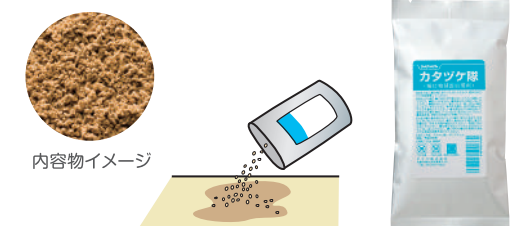


嘔吐物凝固処理剤

カタツケ隊

PRTR制度対応品

嘔吐物などにふりかけると固まり、処理が簡単にできます。

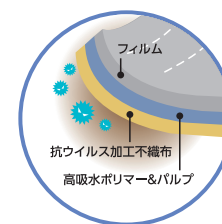


内容物イメージ

吸水シート

QQシート

嘔吐物など汚物を処理する際に、ペーパータオルなどで覆う代わりにこの吸水シート1枚で吸水ができます。



超大判(1枚の大きさ:90cm×90cm)



トイレの除菌

便座クリーナー用ディスペンサー

SC-460R

壁付型 便座除菌 手押し 電源不要 噴射

専用の使用液（便座きれいくんV）を入れて使用する便座除菌クリーナー専用ディスペンサーです。

※使用液は別売です。



便座除菌クリーナー

便座きれいくんV

原液 液状 中性 PRTR制度対応品 火気注意

エタノールを主成分とした便座除菌クリーナー。ノンエンベロープウイルスにも不活化効果を発揮。中性で手肌にやさしく、便座材質への影響にも配慮。トイレトーパーに含ませて便座をふき取った後、ペーパーはそのままトイレに流せます。



5L

4 健康管理