

社会福祉施設等における

# ノロウイルス対応標準マニュアル (第3版)

平成18年1月



東京都保健医療局

(令和6年3月改訂)

# ノロウイルス対応標準マニュアル 目次

ページ

## はじめに

### I 感染症対策の充実

- 1 ノロウイルスとは . . . . . 3
- 2 自主管理マニュアルの作成と活用 . . . . . 4
  - 施設における衛生管理の取組 . . . . . 6
- 3 連絡体制 . . . . . 8
- 4 感染症発生状況の把握と周知 . . . . . 9
- 5 研修の実施と外部研修への参加 . . . . . 10

### II 平常時の健康管理と感染予防策

- 1 利用者の健康観察 . . . . . 15
- 2 職員の健康管理 . . . . . 19
- 3 手洗い . . . . . 20
- 4 排泄物・おう吐物の処理 . . . . . 22
  - 消毒液（次亜塩素酸ナトリウム . . . . . 25  
の希釈液）の作り方
- 5 リネン類の消毒 . . . . . 26

### III 施設・設備の衛生管理

- 1 施設や身のまわりの物の . . . . . 31
  - 清潔・消毒
- 2 ゾーニング（施設内の区域分け） . . . . . 34
- 3 水の管理 . . . . . 35
- 4 浴槽水の管理 . . . . . 39
- 5 換気・空調設備の管理 . . . . . 43

### IV 食中毒予防の衛生管理

- 1 食中毒予防のための衛生管理項目 . . . . . 49
- 2 調理従事者の手洗い、手袋の使用 . . . . . 52

V	集団発生時の対応	
1	集団発生の状況把握	57
2	感染の拡大防止と患者の管理	58
3	集団発生時の連絡	60
4	調査	69
5	集団感染発生時の調理 (代替食の検討)	70
6	終息時の対応	72
VI	参考資料	
1	ノロウイルス	77
2	ノロウイルスの不活化(殺菌) に有効な消毒方法	80
3	ノロウイルスによる感染症・ 食中毒事例	85
4	用語解説	99
5	一般の感染症に用いられる 手の清潔を保つ方法	103
6	食中毒・感染症カレンダー	104
7	家庭向けリーフレット	105
8	関係法令・通知	107