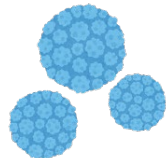




集団感染性胃腸炎発生対応の思わぬ落とし穴



その消毒薬、大丈夫??



集団感染性胃腸炎の集団発生が起こった施設の調査で、おう吐物や便等の処理に使用する消毒薬（次亜塩素酸ナトリウム）の濃度が不十分だった事例がありました。
対応を検討する際の参考にしてください。

事例1 使用期限切れ原液を使用

200ppmになるように希釈して消毒薬を作ったはずが、塩素濃度がゼロだった。

濃度
ゼロ!?

原因

製品の使用期限が2年切れていた！

原液の濃度（6%（60,000ppm））を確認したら、100ppm未満だった。

- ・使用期限が切れていない物を使用する
- ・使用期限の記載が無いものは、製品の表示を確認し、適切に保管していたものを使用する



使用期限○年○月
保管方法●●●●



ラベルを確認

事例2 業務分担がアダに

1,000ppmの消毒薬を作ったはずが、ペットボトル5本中2本が塩素濃度ゼロだった。

濃度
ゼロ!?

原因

複数人でペットボトルに水を入れる役と次亜塩素酸ナトリウムを入れる役を分業していたが、途中でその場を離れた人がいたため、水しか入っていないボトルができてしまった。



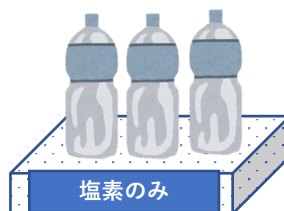
〇〇さん
来て～！

ハイハイ



対策

- ・先に次亜塩素酸ナトリウムを入れて、その後に水を加える
- ・手順ごとにペットボトルを置く場所を決める



事例3 塩素で手指消毒 （使用方法の認識不足）

キケン！

次亜塩素酸ナトリウムをオートディスペンサーにセットし、施設スタッフや施設来訪者の手指消毒に使用していた。



原因

アルコールと同じように、次亜塩素酸ナトリウムも手指消毒に使えると間違えていた。

次亜塩素酸ナトリウムはアルカリ性が強いため、薄めた液でも皮膚を傷めることがあります。手荒れがひどくなると十分な手洗いができなくなる恐れがあるので素手で触れないようにしましょう。

対策

- ・次亜塩素酸ナトリウムを手指消毒に使用しない
- ・目に入ることもあるので、スプレー容器に入れての使用はしない

手指に付着したノロウイルスを減らすには、石けんを十分に泡立て手指を洗浄し、流水で十分に洗い流しましょう。



塩素系消毒薬の調整

手順を再確認しましょう！

塩素系消毒薬の取り扱い

- ・手荒れの原因となるので直接手で触れない
- ・使用時は十分な換気をする
- ・酸性のものと混ぜて使用しない

希釈液の作り方

①原液のボトルをよく確認

- ・必ず「使用上の注意」を確認
- ・期限があるものは使用期限を厳守
- ・容器の破損、キャップのゆるみなど無いか確認

②よく洗ったペットボトルを準備

③次亜塩素酸ナトリウムを ペットボトルに入れる

④水を加えてよく混ぜる

⑤薬品名と濃度、作った日にちを記載

- ・誤飲事故とならないように注意する

⑥当日中に使い切る

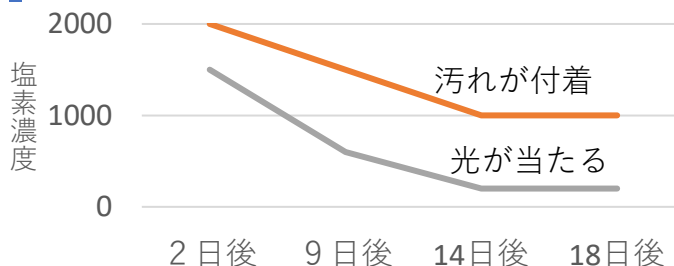
- ・希釈したものは時間が経つと効果が減っていくので、その都度使い切る
- ・残った希釈液は捨てる

塩素系消毒薬の濃度

		希釈液の濃度と希釈方法			
		0.02%(200ppm)		0.1%(1000ppm)	
原液濃度	1%	50倍	水1L+原液20mL	10倍	水1L+原液110mL
	5%	250倍	水1L+原液4mL	50倍	水1L+原液20mL
	6%	300倍	水1L+原液3.3mL	60倍	水1L+原液17mL
使用場所		器具等のつけ置き、ドアノブ、手すり等		便や吐物が付着した床やおむつ等	

ペットボトルのキャップ1杯：約5ml

塩素濃度の減少



原液は、直射日光を避けて保管しましょう

感染性胃腸炎発生時の注意ポイント

調理従事者が感染することで、食中毒が発生するリスクが高まります。食中毒が発生すると給食を食べている多くの人が一度に多数発生してしまうので、下記の事項にも留意しましょう。



↑ おう吐物の処理・消毒の方法はこちらから

☐ 汚染された食器等は消毒して戻す

おう吐物等に汚染された食器等は消毒※をしてから調理室に戻す。
※消毒濃度は次亜塩素酸ナトリウム1,000ppm (0.1%)

☐ 手洗いの徹底

職員だけでなく利用者も、用便後や食事前の手洗いを徹底する。

☐ 環境の清掃と消毒

清掃や消毒の実施頻度や範囲を見直し、強化する。

☐ 職員間の感染対策

調理従事者による食事の運搬を中止する。可能であれば、調理従事者と、利用者及び職員が利用するトイレや休憩室などを分ける。

☐ 多くの人が集まる機会の見直し

感染拡大している時は、イベントや交流会などの開催について検討する。

☐ 万が一への備え

調理場が使えなくなった時や、調理従事者が感染することを想定した食事の提供方法を検討しておく。