

ノロウイルスによる食中毒の予防について



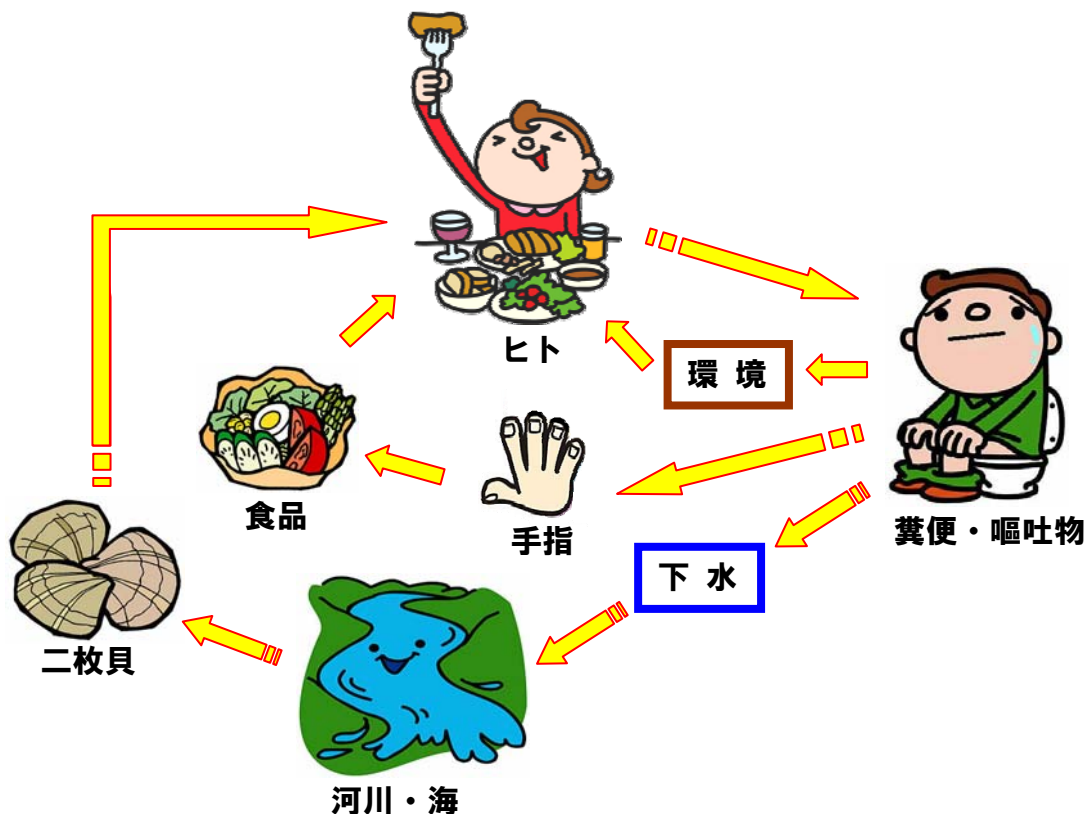
ノロウイルスとは

感染性胃腸炎の原因となるウイルスのひとつです。

ノロウイルスによる感染性胃腸炎や食中毒は、年間を通して発生がみられますが、特に冬に多い傾向がみられます。

感染経路

- ・ノロウイルスは、人の小腸で増えるため、糞便や吐物には、大量のウイルスが排出されます。このため、**用便後や吐物の処理をした後の手洗いが不十分**だと、手から食品を汚染し、それを食べることによって感染してしまいます。
- ・**カキなどの二枚貝**は、養分と一緒に河川や海に存在するノロウイルスを吸い込んで濃縮してしまうため、これらウイルスに汚染されたものを生や加熱不足で食べることでより感染します。
- ・ノロウイルスは、乾燥に強いため、吐物の処理が不十分だと、その場所に長く生残り、舞い上がったウイルスを人が吸い込むことによっても感染します。



症状



感染してから症状が出るまでに1～2日かかります。吐き気、嘔吐、下痢、腹痛、発熱などの症状を示します。特に、嘔吐が突然、強烈に起きることがあります。通常1～3日で治癒します。

予防方法

・ 手洗いをしっかりしましょう

流水・石鹸により、丁寧に手を洗いましょう。手洗い後は、清潔なタオルまたはペーパータオルで拭きましょう。



・ 食品はしっかり加熱しましょう

食品は、中心まで85℃で1分以上になるようしっかり加熱しましょう。



・ 調理器具は洗浄後に消毒しましょう

調理器具などは、使用後洗剤と流水でよく洗い、その後熱湯消毒や塩素消毒(200ppmで10分浸漬)を行いましょ。

市販されている塩素系漂白剤は、次亜塩素酸濃度6%(60,000ppm)ですので、1リットルの水にキャップ1杯弱(3ml)を加えることで200ppmになります。

・ 二次感染に注意しましょう

糞便や吐物の処理をする際は、自分にウイルスがつかないように手袋、エプロン、マスクを使用しましょう。

汚れをふき取った後は、塩素等で消毒しましょう。

この記事に関するお問い合わせは

山形県生活環境部危機管理・くらし安心局食品安全衛生課
食品衛生企画担当 TEL023-630-2677

関連リンク先

- ・ 厚生労働省
「ノロウイルスに関する Q&A」
<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html>
- ・ 農林水産省
「ノロウイルスによる食中毒に気をつけましょう！」
<http://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/foodpoisoning/norovirus.html>
- ・ 食品安全委員会
「ノロウイルス食中毒について」
<http://www.fsc.go.jp/sonota/norovirus.html>
- ・ 国立感染症研究所感染症情報センター
「ノロウイルス感染症とその対応・予防(家庭一般の方々へ)」
<http://idsc.nih.go.jp/disease/norovirus/taio-a.html>
「ノロウイルス感染症とその対応・予防(医療従事者・施設スタッフ用)」
<http://idsc.nih.go.jp/disease/norovirus/taio-b.html>