

ノロウイルス食中毒について

ノロウイルスが口にはいつてから1~2日で、吐き気、嘔吐、下痢、発熱などの症状がでます。**感染した人の嘔吐物や便には大量のノロウイルスが含まれています(糞便1g中・約100万~10億個、嘔吐物1g中・約100万個)。**症状は通常3日程度で回復しますが、治ってからも1週間以上、便とともにウイルスが排出されることがあります。また、症状の出ない人もいます。**症状が出なくても、便とともにウイルスが排出されるため、注意が必要です。**

ノロウイルス感染予防のためには、トイレの後や食事の前には必ず(液体、泡タイプ)せっけんを手洗いすることが重要です。

最も有効な消毒薬は、次亜塩素酸ナトリウムで、嘔吐物や下痢便の消毒に用います。

また、ノロウイルスは遺伝子変異を起こしやすく、過去に感染し免疫を獲得した人でも、再び感染するという厄介な特徴があります。

餅つきによる食中毒が発生しています

「餅つき」は人の手に触れることが多く、ノロウイルスを原因とする食中毒が全国で起こっています。

<餅つきによる食中毒を防ぐための対策>

- ★当日や数週間以内に体調が悪かった人(嘔吐・下痢等)は調理を避ける
- ★エプロン、マスク、三角巾などを着用し、衛生的な服装をする
- ★餅に触るときは**使い捨て手袋**を使用(手洗いしてから着用!)
- ★杵と臼、手返し用水桶などの器具類は洗浄し、**熱湯消毒**してから使用
- ★**手返しの水**はこまめに取り換え、容器も洗浄 (東京都 HP より抜粋)



I. 主 症 状:

下痢、嘔吐、発熱、はき気、腹痛。
特に、小児は激しい嘔吐が主徴。

II. 潜 伏 期:

24時間~48時間。

III. 治 癒:

後遺症は残らず、1日~2日で治癒。
(乳幼児、高齢者は重症となる事もある。)

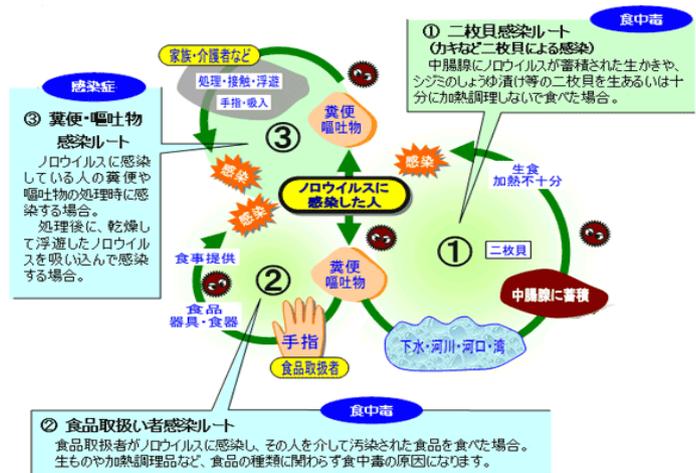
IV. 発 症 率:

45~60%(患者数/喫食数)。

V. ウィルスの特徴:

低温・乾燥に強い特性を持ち、超微小(30nm程度)のため、乾燥状態では容易に空中浮遊し、10~100個程度のウイルス粒子で感染・発症する。

※インフルエンザウイルスは、1nm~100nm(ナノメートル)=100万分の1mm(ミリメートル)



(横浜市 HP より抜粋)

ノロウイルスによる食中毒を防ぐポイント

- ・食品は中心部まで**十分に加熱**(85~90℃で90秒以上)
- ・調理器具類は、洗浄後に**熱湯**(85℃以上で1分以上の加熱)または**0.02%の塩素系消毒剤**で消毒
- ・トイレや多数の人が触れる場所(ドアノブ、手洗いの蛇口等)を**0.02%の塩素系消毒剤**で消毒
- ・感染した人の嘔吐物などは**適切に処理**(汚物を拭き取ってから、**0.1%の塩素系消毒剤**で消毒)
- ・嘔吐や下痢などの症状があるときは調理を避ける



登録衛生検査所
株式会社 **中央微生物検査所**
環境サービス事業部

<http://www.chubi.co.jp/>
E-mail shoku@chubi.co.jp

本 社

〒536-0008 大阪市城東区関目5丁目22番23号
TEL.(06)6939-1044
FAX.06-6939-2350

東京営業所

〒105-0012 東京都港区芝大門1丁目3番10号コスモタワービル10階
TEL.(03)5472-7551
FAX.03-5472-7552