



悪心、おう吐

下痢、腹痛

食品衛生ニュース

【通巻8号(第2巻1号)】

2020年1月

ノロウイルスのおさらい

ご存じのとおり例年、食中毒事件で件数、患者数とも多くを占めるのはノロウイルスによるものです。只今、猛威を奮っている最中です。通巻6号でも、ノロウイルスに関する情報を皆様へ提供してまいりました《下記ホームページアドレスより閲覧可能》。

何より敵をよく知り尽くしておくことが大切です。この度は、今までのおさらいという意味でお話します。

(1)もっとノロウイルスを知ろう！

☆感染性胃腸炎と食中毒の二面性:約10~100個程度で発症

☆微小の物体:細菌の30分の1ぐらい(40ナノメートル)

☆増殖の特徴:人の腸管内のみ(糞便1グラム中100万~1兆個)

☆感染の特徴:感染しても症状が出ない人(不顕性感染者)

☆主な症状:18時間~72時間で悪心、嘔吐、下痢、腹痛、微熱

☆治療方法:特になし、脱水症状になる為、こまめに水分補給

☆その他:一年中発生し、何度でも感染を繰り返し発症

地球:マウス≒人間:ウイルス



(2)年間を通じて予防対策が必要です！

☆死滅には食品の中心部85℃~90℃で90秒以上の適切な加熱や適正に希釈した次亜塩素酸Na(ナトリウム)液が有効

☆ノロウイルスを中腸腺に蓄積してしまうカキを含む二枚貝の生食は避ける

☆最強の予防対策は自分の健康管理と正しい手洗いの徹底やウガイの実施

☆最強の汚染防止はおう吐物や汚物の適切な処理

☆下図にある調理でのノロウイルス食中毒予防の4原則を遵守



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
Since 1950

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

本社

東京営業所

〒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

〒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