

ノロウイルスによる食中毒を予防しましょう!



●冬場に多い食中毒の原因ノロウイルスをご存じですか?●

ノロウイルス (Norovirus) 食中毒とは?

1 ノロウイルスとは?

- ノロウイルスはヒトの小腸粘膜で増殖するウイルスです。60℃10分程度の加熱では病原性を失わず、逆性石けんや消毒用アルコールに対しても抵抗性があります。

2 いつ発生するの?

- 秋から冬にかけて、ノロウイルスの食中毒が多く発生します。
- 冬季に集中する傾向がありますが、1年を通じて発生します。

3 ノロウイルスによる食中毒の症状

- ウイルスが体内に取り込まれてから、24~48時間で発症します。(症状がなくても、便からウイルスが検出されることがあります。ウイルス排泄は、1週間から1ヶ月間も続きます。)
- 主な症状は、下痢、吐き気、おう吐、腹痛、発熱(38℃以下)など、風邪に似た症状です。



4 ノロウイルスにどうやって感染するの?

ウイルスの感染はほとんどが経口感染で次のような感染様式があると考えられています。

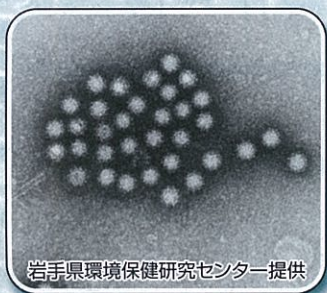
- 患者のノロウイルスが大量に含まれるふん便や吐物から人の手などを介して二次感染した場合。
- 家庭や共同生活施設などヒト同士の接触する機会が多いところでヒトからヒトへ飛沫感染等直接感染する場合。
- 食品取扱者(食品の製造等に従事する者、飲食店における調理従事者、家庭で調理を行う者などが含まれます。)が感染しており、その者を介して汚染した食品を食べた場合。
- 汚染されていた二枚貝を、生あるいは十分に加熱調理しないで食べた場合。
- ノロウイルスに汚染された井戸水や簡易水道を消毒不十分で摂取した場合などがあります。



5 どうやって予防するの?

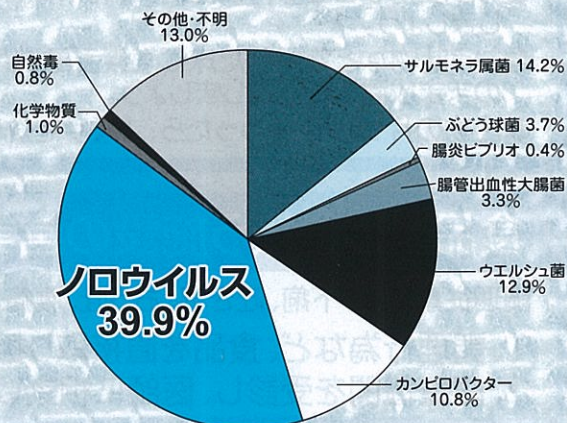
- 特に子どもやお年寄りなどの抵抗力の弱い方は、加熱が必要な食品は中心部までしっかり加熱しましょう。
- 食品取扱者や調理器具などからの二次汚染を防止することが重要です。
- トイレの後、調理をする際、食事の前にはよく手を洗い、清潔なタオル又はペーパータオルで拭くようにしましょう。
- おう吐物やふん便など、汚物を適正に処理しましょう。

■食中毒患者数の構成割合(平成23年)



岩手県環境保健研究センター提供

厚生労働省が集計した平成23年の食中毒発生状況によると、ノロウイルスによる食中毒は、事件数では、総事件数1,062件のうち296件(27.9%)、患者数では総患者数21,616名のうち8,619名(39.9%)、病因物質別にみると、患者数では第1位となっています。





食品中のウイルスを死滅させるには、加熱処理が有効ときましたが、どのようにすればよいですか？

ノロウイルスが死滅する温度と時間については、現時点においてこのウイルスを培養細胞で増やす手法が確立していないため、正確な数値はありませんが、同じようなウイルスから推定すると、食品の中心温度85℃以上で1分間以上加熱すれば、感染性はなくなるとされています。



調理台や調理器具はどのように消毒したらいいのですか？

エタノールや逆性石鹼はあまり効果がありません。ノロウイルスを完全に死滅させる方法には、次亜塩素酸ナトリウムと加熱があります。調理台等は、次亜塩素酸ナトリウム（塩素濃度200ppm）で浸すように拭くことでウイルスを失活化できます。また、まな板、包丁、へら、食器、ふきん、タオル等は熱湯（85℃以上）で1分以上の加熱が有効です。



患者のふん便やおう吐物を処理する際、どんなことに注意すればよいですか？



患者のふん便やおう吐物の中には大量のウイルスが存在し感染源となりうるので、その処理には十分注意する必要があります。ふん便やおう吐物が付着した床等は、次亜塩素酸ナトリウム（塩素濃度約200ppm）で浸すように拭き取ります。拭き取りに使用したペーパータオル等は、次亜塩素酸ナトリウム（塩素濃度約1,000ppm）に5分～10分間つけた後処分します。また、ノロウイルスは乾燥すると容易に空中に漂い、これが口に入ると感染することがあるので、おう吐物やふん便は乾燥させないことが感染防止に重要です。



二枚貝はなぜウイルスに汚染されるの？

ヒトから排出されたウイルスが、河川を経て海にたどり着くと、二枚貝の中腸腺という内臓に取り込まれます。ウイルスに汚染された二枚貝を生のまま、または不十分な加熱で食べることにより、感染します。



人から人への二次感染を予防するために...

ご家庭や保育園、学校などでは

- おう吐物や、ふん便で汚れた衣類等を片付けるときは、なるべくビニール手袋、マスクなどを用いましょう。
- おう吐物や、ふん便で汚れた衣類等は他の衣類とは分けて洗いましょう。
- おう吐物などを片付けた用具、雑巾類は、塩素系漂白剤でつけ置き洗いをしましょう。
- おう吐物などで汚れた床は塩素系漂白剤を含ませた布で被い、しばらくそのまま放置して消毒しましょう。
- 汚物の片づけが終わったら、よく手を洗い、うがいをしましょう。



食品を取り扱う施設の営業者は

- 調理従事者は、下痢、吐き気、おう吐、腹痛、発熱など、風邪に似た症状があるときには、
1. 調理行為など、食品を直接取り扱う作業にたずさわらないようにしましょう。
 2. 医療機関を受診し、医師に相談しましょう。

