

# 冬場の食中毒にご用心！！

食中毒といえば 夏場に発生するものと思われがちですが、最近、冬場にノロウイルスによる食中毒が多発しています。

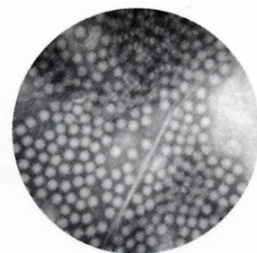
ノロウイルス食中毒の発生状況

期間H22.1~H22.12

|    | 全発生件数中のノロウイルス件数(割合)      | 全患者数中のノロウイルス患者数(割合)          |
|----|--------------------------|------------------------------|
| 全国 | 1,254件中 <u>399件(32%)</u> | 25,972人中 <u>13,904人(54%)</u> |

## ○ノロウイルスとは？

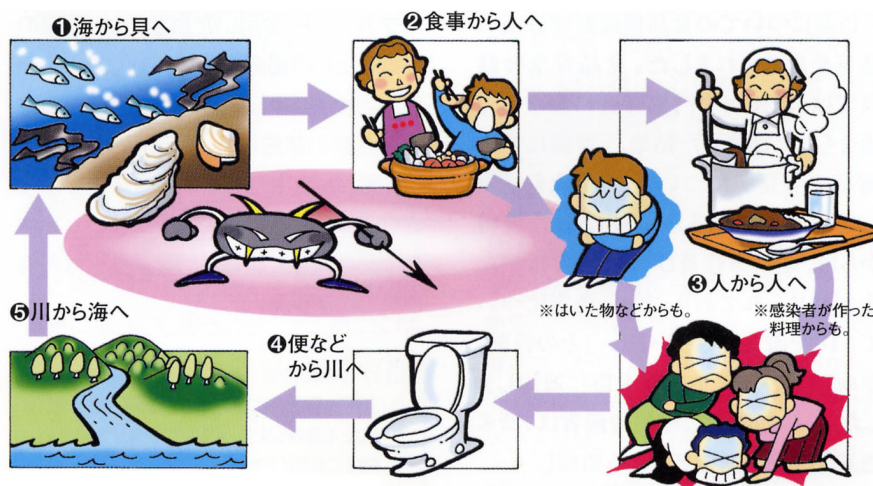
- ・このウイルスは食品中では増殖せず、ヒトの腸管内で増殖し、通常1~2日の潜伏期間を経て発症します。
- ・主な症状は、下痢、嘔吐、腹痛、発熱などで、通常3日以内に回復しますが、糞便中には1週間程度ウイルスが排出され続けますので、二次感染にも注意しましょう。
- ・ノロウイルスは100個以下という少量でも体内にはいると感染し、腸管内で増殖するため、患者の便や嘔吐物には、1グラムあたり100万個から10億個のウイルスが含まれるので注意が必要です。



ノロウイルス（電子顕微鏡写真）

## ○食中毒の原因は？

- ◆近年発生した食中毒事例のうちでも、約7割では原因食品が特定できていません。その中には、ノロウイルスに感染した人（自覚症状がない人もいます）が、手洗い不足などで調理し、食品を汚染する場合（二次汚染）が多いとされています。
- ◆二枚貝による場合  
ヒトの腸管内で増殖したノロウイルスが糞便とともに下水道から河川や内海を汚染し、そこで育った二枚貝等に蓄積する。それを加熱不十分や生で食べるために起こるもの。



## ○ノロウイルス食中毒の予防のために！！

- ・ノロウイルスは85℃で1分以上加熱すると不活化します。中心部までしっかり加熱しましょう。
- ・少しの量でも感染するため、手洗いを十分に行い（特に調理前やトイレの後など）、食品や調理器具を汚染ないようにしましょう。
- ・下痢の症状や体調不良の場合は、調理に従事しないで下さい。
- ・感染症予防のために、患者の便や吐物は乾燥させないように、また手袋等をして処理して下さい。（ノロウイルスに対して効果のある消毒は加熱と塩素系漂白剤です。消毒には0.1%濃度、洗濯には0.02%濃度に薄めた塩素系漂白剤を使用して下さい。）ノロウイルスには、エタノールや逆性石けんはあまり効果がありません。
- ・感染が疑われた場合は、最寄りの保健所やかかりつけの医師にご相談下さい。