

ノロウイルスによる食中毒

例年、全国的にノロウイルスによる食中毒が多数報告されています。

患者や感染者の便、嘔吐物には大量のノロウイルスが含まれており、手指を介して食品を二次的に汚染することによって食中毒が発生したり、ヒトからヒトへ感染する感染症を引き起こすこともあります。

〈特徴〉

- ・ 冬季に多く発生するが、年間を通じて発生する
- ・ ヒトの腸管内のみで増える
- ・ 感染力が非常に強く、少量のウイルス（10～100 個）でも感染し発症

〈原因食品〉

- ・ 調理従事者の手指などを介してノロウイルスに二次的に汚染された食品
- ・ 加熱不十分な二枚貝

〈主な症状〉

- ・ 嘔吐、下痢、腹痛（頭痛、発熱などの症状がみられることもある）
- ・ 潜伏期間は1～2日間で、一般に数日で回復する

〈予防のポイント〉

- ・ 食品は中心部まで十分に加熱する（中心温度 85～90℃で 90 秒以上）
- ・ まな板、包丁、ふきんなどはよく洗い、熱湯や塩素系消毒液で消毒する
- ・ 嘔吐、下痢などの症状がある場合は、直接食品に触れる作業は控える
- ・ 調理前、食事前、トイレの後、嘔吐物の処理後などは手洗いを徹底する