

# ノロウイルス食中毒を予防しよう

## 冬場のノロウイルス食中毒にも気を付けて!!

夏場は細菌性食中毒の多い季節ですが、最近では冬場にウイルスによる食中毒が多数発生しています。ウイルスによる食中毒のほとんどはノロウイルスによるもので、11月～3月に多く発生します。

### ノロウイルスってなに？

- ◆ 直径が25～35nm(ナノメートル:1/100万mm)の極小球形ウイルス
- ◆ 通常の食中毒菌(細菌等)と異なり、**少量(10～100個)のウイルスで感染**
- ◆ 冬場に流行する**嘔吐下痢症の原因ウイルス**の一種

ノロウイルスは食品中では増殖しませんが、少量のウイルスにより感染したヒトの腸内で増殖し発症します。そのため、感染者から食品を介して食中毒が発生することもあります。



【症状】 ウイルスが体内に入ってから発症するまで(潜伏期間)通常**1～2日**かかり、嘔吐、腹痛、下痢などが主な症状で、**風邪に似た症状**が見られます。発症後3日程で治癒し、後遺症はありませんが、高齢者や乳幼児など抵抗力の弱い方では重症になることがあります。

### 予防法

石鹸を用いて手指を十分洗浄しましょう。



下痢や風邪等に似た症状がある場合には、調理に従事しないようにしましょう。



調理中のおしゃべりはなるべく慎みましょう。



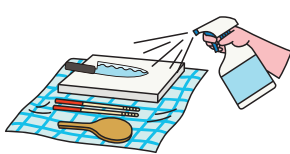
食品は中心部まで十分に加熱しましょう。



カキなどの二枚貝の食材により二次汚染がないように、調理場所及び冷蔵庫での保管には十分注意しましょう。



カキなどの二枚貝を取り扱った調理器具は、熱湯や次亜塩素酸ナトリウムで殺菌しましょう。



感染した人の吐物が感染源となった例もあります。吐物等の後片づけについては、素手で扱わず、使用したペーパーや手袋等は廃棄しましょう。また、吐物で汚染された床などは薄めた家庭用漂白剤で浸すように拭き取りましょう。



## 学校給食で提供されたロールパンで発生した食中毒 ～全国の食中毒発生事例～

1月に発生したこの食中毒事件は、ノロウイルスを原因とするもので、2つの小学校を合わせて321人の患者が発生しました。調査結果によると、パンを製造した会社の従業員からの二次汚染が原因でした。

