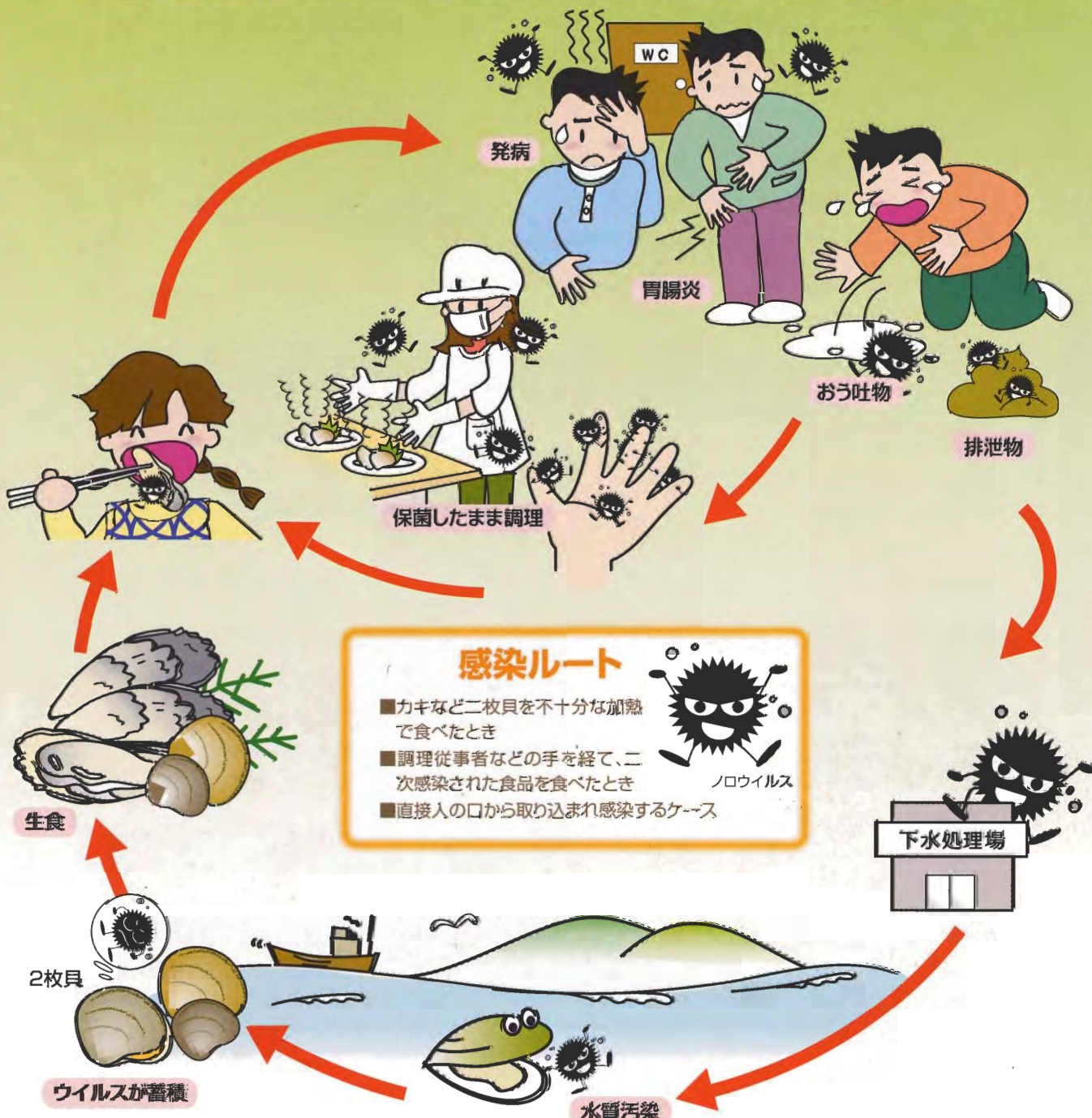


# ノロウイルスによる 食中毒が急増中！

ノロウイルスは人のお腹の中でしか増殖しません！





# 増えている ノロウイルスによる食中毒

## ●ノロウイルスの特徴

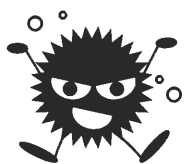
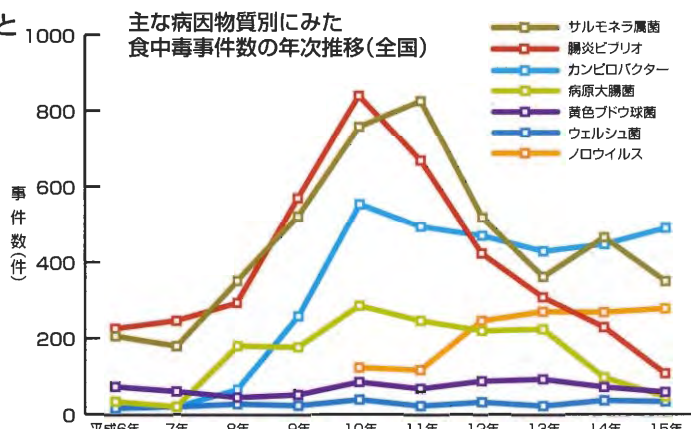
- ① 乳幼児から成人まで幅広い年齢層に、胃腸炎を起こすウイルスです。
- ② ノロウイルスはヒトの小腸粘膜でしか増殖しません。
- ③ 「ノロウイルス」は2002年8月、国際ウイルス学会で命名されましたが、それまでは「SRSV(小型球形ウイルス)」と呼ばれていました。
- ④ 特に冬季が多いですが、年間を通じて発生しています。

## ●ノロウイルスによる食中毒はどのぐらい発生しているの？

- ① 平成15年の食中毒発生状況(全国)によると  
総事件数 1,585件のうち  
278件(17.5%)  
総患者数 29,355名のうち  
10,603名(36.1%)

- ② 病因物質別にみると、  
第1位 カンピロバクター(447件)  
第2位 サルモネラ属菌(350件)  
第3位 ノロウイルス(278件)

※ノロウイルスによる集団発生が多く、患者数では第1位です!



# ノロウイルスによる食中毒の症状

## ●症状の特徴は？

- ① 症状 / おう吐、下痢、発熱(38℃以下)、腹痛など風邪に似た症状
- ② 潜伏時間 / ウイルスが体内に入ってから約24時間~48時間
- ③ 回復 / 大人では1日~3日程で回復

※症状が治まっても2週間程度ふん便中にウイルスを排出することがありますので、二次感染しないように注意が必要です。

※体力のない高齢の方やお子さんは脱水症状を起こすこともあり、注意が必要です。水分を十分に補給しましょう。





# ノロウイルスによる 食中毒を防ぐためのポイント

## ポイント①

食事の前、調理の前、トイレ使用後などには、必ず石けんと流水でこまめに手を洗う。

## ポイント②

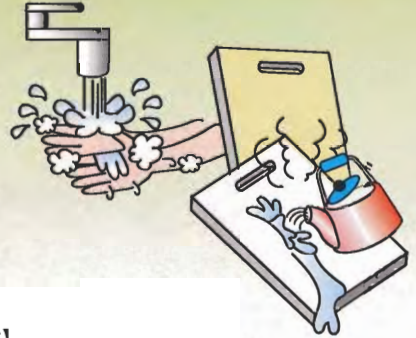
手洗いの後、使用するタオルは清潔なものを使用する。

## ポイント③

調理器具は十分に洗浄・消毒する。  
【消毒に熱湯消毒・塩素系漂白剤に10分間程度浸す】

## ポイント④

食品は十分加熱する。(中心部85℃1分以上)  
【参考:冷蔵のカキを使ったカキフライは180℃で2分間揚げる】



中心部85℃ 1分

## 二次感染を予防するために

### 手指を介した二次感染の予防

- ① 目に見えないノロウイルスは、手指などを介して二次感染の原因となります。手洗いを日常的に習慣づけることが大切です。

### 排泄物・おう吐物等を介した二次感染の予防

- ① おう吐物や排泄物に直接触れることは避け、ビニール手袋・マスクなどを着用しましょう。
- ② おう吐物や排泄物で汚れた衣類等は他の衣物と分けて洗いましょう。
- ③ おう吐物などの片付ける際に使用した用具類(雑巾など)は、塩素系漂白剤でつけ置き洗うか、廃棄しましょう。
- ④ おう吐物などで汚れた床は、布で被い、塩素系漂白剤を含ませ、しばらくそのまま放置(消毒)してからふきとりましょう。
- ⑤ 汚物の片付けが終わったら、石けんで手を洗い、うがいをしましょう。

### 空気中に飛散したウイルスによる感染の拡大防止

- ① おう吐物の消毒が徹底されていない場合、おう吐物の乾燥後、飛沫となって拡散し、感染が拡大します。排泄物、おう吐物の処理に注意しましょう。

# 食中毒予防のために、手洗い消毒をしましょう！

## ★正しい手洗いの励行



①石けんをつけ手のひらを合わせて洗います



②手の甲を洗います



③指先、爪の内側を洗います



④指のあいだも洗います



⑤指と手のひらをねじり洗います



⑥手首もしっかり洗います

⑦その後、十分に水で流し清潔なタオルでよく拭き取って乾かす



まいりました～

