

# ノロウイルス食中毒注意報発令中！

例年、冬期には感染性胃腸炎が流行し、ノロウイルス食中毒が多発する傾向があります。県では、「ノロウイルス食中毒注意報」を発令し、食品を取扱う方々に注意を呼び掛けています。手洗いの徹底及び食品の取扱いに十分注意し、食中毒の防止に努めてください。

## ノロウイルス食中毒予防のポイント

特に**症状がなくても感染者である可能性を自覚し**、ノロウイルス食中毒を予防しましょう

### 調理する人の健康管理

- 普段から感染しないように食べ物や家族の健康状態に注意する。
- 症状があるときは、食品を直接取扱う作業をしない。
- 症状があるときは、すぐに責任者に報告する。

### 食品の加熱調理

- 中心温度 85～90℃で 90 秒以上加熱しましょう。

### 作業前などの手洗い

- 洗うタイミングは、
    - ・トイレに行ったあと
    - ・調理施設に入る前
    - ・料理の盛付けの前
    - ・次の調理作業に入る前
  - 石けんを使用し、汚れの残りやすいところをていねいに洗い、流水でしっかり流しましょう。
    - ・指先、指の間、爪の間
    - ・親指の周り
    - ・手首
- ※2回繰り返すと効果的です。

### 調理器具の消毒

- 塩素消毒  
洗剤などで十分に洗浄した後、塩素濃度 200ppm の次亜塩素酸ナトリウム溶液に浸したり、浸み込ませた布巾で拭きましょう。
- ※エタノールや逆性石けんはあまり効果がありません。
- ※洗剤などで十分に洗浄し、熱湯で消毒する方法も有効です。

### 特徴

- 人の小腸のみで増殖し、下痢、おう吐等の胃腸炎症状を呈する
- 少ないウイルス量(10～100 個程度)でも感染する
- 症状がなくなっても、数週間、便とともにウイルスを排泄する
- 感染しても症状が出ない人(不顕性感染者)でも、便中にウイルスを排泄する

### 症状

- 【潜伏時間】
  - ・感染から発症まで 24～48 時間
- 【主な症状】
  - ・吐き気、おう吐、下痢、腹痛、微熱が 1～2 日続く
  - ・感染しても症状のない場合や、軽い風邪のような症状のこともある
  - ・乳幼児や高齢者は、おう吐物を吸い込むことによる肺炎や窒息、脱水による重症化にも要注意

### 県内の食中毒発生状況

(H27 年 4 月 1 日から H27 年 12 月 23 日まで)

- 【発生件数】  
8 件 (うちノロウイルス 3 件)
- 【患者数】  
112 名 (うちノロウイルス 80 名)

### 感染経路

- 【食品から感染】
  - ・感染した人が調理や盛付けなどをして汚染された食品
  - ・ウイルスの蓄積した、加熱不十分な二枚貝を食べる
- 【人から感染】
  - ・患者の便やおう吐物からの二次汚染
  - ・家庭や施設内などでの飛沫などによる感染

### 【塩素消毒の方法】

業務用の次亜塩素酸ナトリウム (12%) または家庭用の塩素系漂白剤 (6%) を水で薄めて作ります。

- 調理器具の消毒 (200ppm) 6% を使用 : 液の量 10ml に水の量 3L
- おう吐物の処理 (1,000ppm) 6% を使用 : 液の量 50ml に水の量 3L

消毒液を使用する場所・物	ペットボトルを使用した作り方(キャップ一杯が 5ml)	
調理器具の消毒(200ppm)	キャップ 2 杯分	500ml ペットボトル 6 本分
おう吐物の処理(1,000ppm)	キャップ 10 杯分	500ml ペットボトル 6 本分