

ノロウイルスによる食中毒

近年、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、おう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少なくありません。

また、ノロウイルスはコロナウイルスと異なり、アルコール消毒はあまり効きませんので、手洗いや消毒方法に特に注意してください。

● 特徴

- ・主に冬季に発生
- ・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

- ・おう吐、下痢、腹痛（頭痛、発熱などの胃腸風邪様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

○手洗いの徹底

- ・調理前、食事前、トイレの後、おう吐物の処理後などは、手洗いを徹底する

○消毒の徹底

- ・おう吐物の処理などには、使い捨て手袋を使用し、塩素系消毒液で消毒する
- ・食品は十分に加熱する（中心温度85～90℃で90秒間以上）
- ・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

○調理する人の健康管理の徹底

- ・普段から感染しないよう食べ物や自身を含め家族の健康状態に注意する
- ・症状があるときは、すぐに、責任者へ報告する
- ・おう吐、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

◆次亜塩素酸ナトリウム消毒液の作り方◆

一般的な台所用漂白剤（次亜塩素酸ナトリウム5～6%）を使用します

器具などの消毒用（200ppm）
2Lのペットボトルを利用する ペットボトルのキャップ2杯（10ml）の次亜塩素酸ナトリウム＋水で2Lにする

吐物などの消毒用（1,000ppm）
500mlのペットボトルを利用する ペットボトルのキャップ2杯（10ml）の次亜塩素酸ナトリウム＋水で500mlにする

岐阜県内のノロウイルス食中毒の発生状況（岐阜市を含む、2月26日現在）

年次	食中毒発生件数	うちノロウイルス食中毒（件）
令和3年	7	1
令和4年	11	2
令和5年	5	4