

ノロウイルス食中毒について

例年、冬季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状況があります。県では、「ノロウイルス食中毒注意報」を発表し、食品を取り扱う方々に注意を呼びかけています。

手洗いを徹底し、食品の取扱いに十分に注意し、食中毒の防止に努めてください。

特徴

- 人の小腸のみで増殖し、胃腸風邪のような症状(下痢、おう吐等)
- 少ないウイルス量でも感染
- 症状がなくなっても、しばらくの間、便とともにウイルスを排泄
- 感染しても症状に出ない人がいる
(**不顕性感染者**)

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にも要注意

昨シーズン県内食中毒発生状況 (岐阜市含む) (令和5年10月から令和6年3月まで)

- 【発生件数】
16件 (うちノロウイルス 10件(63%))
- 【患者数】
431人 (うちノロウイルス 379人(88%))

感染経路

- 【食品から感染】
 - ・感染した人が調理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など
- 【人から感染】
 - ・患者のふん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

ノロウイルス食中毒予防のポイント

特に、不顕性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**食べものや家族の健康状態**に注意しましょう。
- 症状があるときは、食品を直接取り扱う作業をしない**ようにしましょう。
- 症状があるときは、すぐに責任者に報告する**ようにしましょう。

作業前などの手洗い

- 洗うタイミングは、
 - ・**トイレの後**
 - ・調理施設に入る前
 - ・料理の盛り付けの前
 - ・次の調理作業に入る前
- 汚れの残りやすいところを洗いぬいで
 - ・指先、指の間、爪の間
 - ・親指の周り
 - ・手首
- ※**石けんを使用し流水で洗う**
(2回繰り返すと効果的)

調理器具の消毒

- 塩素消毒**
 - ・洗剤などで十分に洗浄し、塩素濃度 200ppm の次亜塩素酸ナトリウム溶液で浸しながら拭きます。
- ※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、熱湯で加熱する方法も有効です。

(*)エタノール系消毒剤や塩素系消毒剤(亜塩素酸水、次亜塩素酸水等)には、ノロウイルスに対する不活化効果を期待できるものがあります。使用する場合、濃度・方法等製品の指示を守って使用してください。

【塩素消毒の方法】

業務用の次亜塩素酸ナトリウム(12%)又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