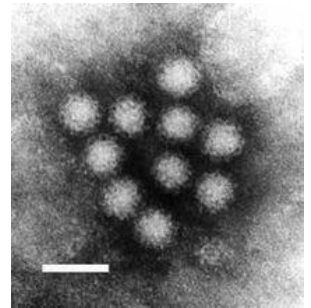


●ノロウイルスとは？

ノロウイルス(Norovirus)は、非細菌性急性胃腸炎を引き起こすウイルスの一種です。ノロウイルスの感染経路はほとんどが経口感染で、ヒトからヒトへ感染する場合と、汚染した食品を介しておこる食中毒に分けられます。ノロウイルスはヒトに経口感染して十二指腸から小腸上部で増殖し、伝染性の消化器感染症(感染性胃腸炎)を起こします。死に至る重篤な例は稀ですが、苦痛が極めて大きく、稀に十二指腸潰瘍を併発することもあります。特異的な治療法は確立されておらず、感染から発病までの潜伏期間は1~2日間で、症状が収まった後も便からのウイルスの排出は1~3週間程度続き、7週間を越える排出も報告されています。年間を通じて発症しますが、11~3月の発症が多く報告されます。

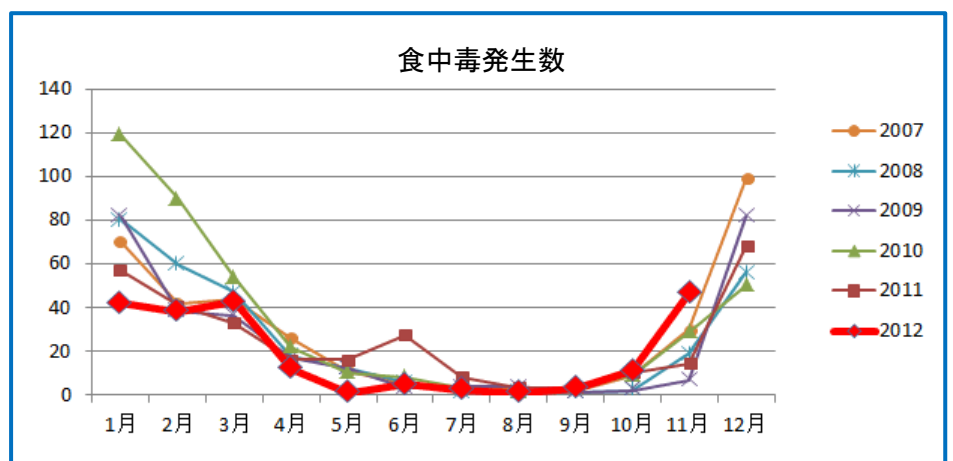


ノロウイルス

感染経路	症状
≪食品からの感染≫ ・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 ≪人からの感染≫ ・患者の糞便や嘔吐物からの二次感染 ・家庭や施設内などでの飛沫などによる感染	≪潜伏時間≫ 感染から発症まで約24~48時間 ≪主な症状≫ ・嘔気、嘔吐、下痢、腹痛、微熱が1~2日間続く (症状のない場合、軽い風邪症状のこともある) ・乳幼児や高齢者は嘔吐物を吸い込むことによる肺炎や窒息を併発することもあり

●感染性胃腸炎の患者数が過去 10 年の同時期で2番目と急増中!!

平成24年11月27日の報道発表によると、ノロウイルスなどによる感染性胃腸炎の患者が増加しています。同時期としては、爆発的にノロウイルスが流行した平成18年に次いで、過去10年間で第2位の水準となっています。年間の食中毒の患者数の約半分はノロウイルスによるものですが、うち約7割は11月~2月に発生するなど、



この時期の感染性胃腸炎の集団発生例の多くはノロウイルスによると考えられます。

ノロウイルスによる食中毒は、主に、調理者を通じた食品の汚染により発生します。ノロウイルスは、感染力が強く、大規模な食中毒など集団発生を起こしやすいため、大流行が懸念される本年度は特に注意が必要です。

●ノロウイルスによる食中毒予防のポイント

ノロウイルスによる食中毒の予防には3つのポイントがあります。ノロウイルスの流行時期には、感染が広がらないように対策を行いましょう。

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。
- ◆症状がある時は食品を直接扱う作業をしない。
- ◆症状がある時にすぐに責任者に報告する仕組みを作る。

作業前などの 手洗い



- ◆洗うタイミングは
 - ・トイレに行った後
 - ・調理施設に入る前
 - ・料理盛り付けの前
 - ・次の調理作業に入る前
- ◆汚れの残りやすいところを丁寧に
 - ・指先、指の間、爪の間
 - ・親指の周り
 - ・手首

調理器具の 消毒



- 方法① 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で浸しながら拭く。
- ※エタノールや逆性石鹼はあまり効果がありません。
- 方法② 熱湯消毒
- 熱湯(85℃以上)で1分間以上加熱する。

●ノロウイルスを広げないために

ノロウイルスは感染力が強いので、大規模な食中毒になりやすいという特徴があります。家庭や職場でノロウイルスの感染が疑われる方が出た場合には適切な対処が必要です。

①食器・環境・リネンなどの消毒

- ・感染者が使用したものやおう吐物等が付着したものは、他のものと分けて洗浄・消毒します。
- ・食器、衣類、ドアノブなど塩素液で洗浄・消毒し、高温乾燥させるとさらに殺菌効果が高まります。

②おう吐物などの処理

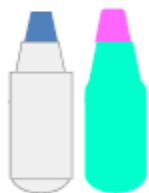
- ・使い捨てのマスクやガウンを着用し、おう吐物等を拭き取り、塩素消毒と水ぶきをします。
- ・拭き取ったペーパーや手袋などはビニール袋に密閉して破棄し、その後丁寧に手洗いしましょう。

塩素消毒の方法

業務用の次亜塩素酸ナトリウム、または家庭用の塩素系漂白剤を水で薄めて「塩素液」を作ります。

*濃度によって効果が異なりますので、正しく計りましょう。

製品の濃度	食器、カーテンなどの消毒や拭き取り 200ppmの濃度の塩素液		おう吐物などの廃棄 (袋の中で廃棄物を浸す) 1000ppmの濃度の塩素液	
	液の量	水の量	液の量	水の量
12% (一般的な業務用)	5ml	3L	25ml	3L
6% (一般的な家庭用)	10ml	3L	50ml	3L
1%	60ml	3L	300ml	3L



- ▶製品ごとに濃度が異なるので、表示をしっかりと確認しましょう。
- ▶次亜塩素酸ナトリウムは使用期限内のものを使用してください。
- ▶おう吐物などの酸性のものに直接原液をかけると、**有毒ガスが発生することがあります**ので、必ず「使用上の注意」をよく確認してから使用してください。

バックナンバーはホームページよりダウンロードできます。

定期購読を希望される方や内容についてのご質問がございましたらお気軽にお問い合わせください。