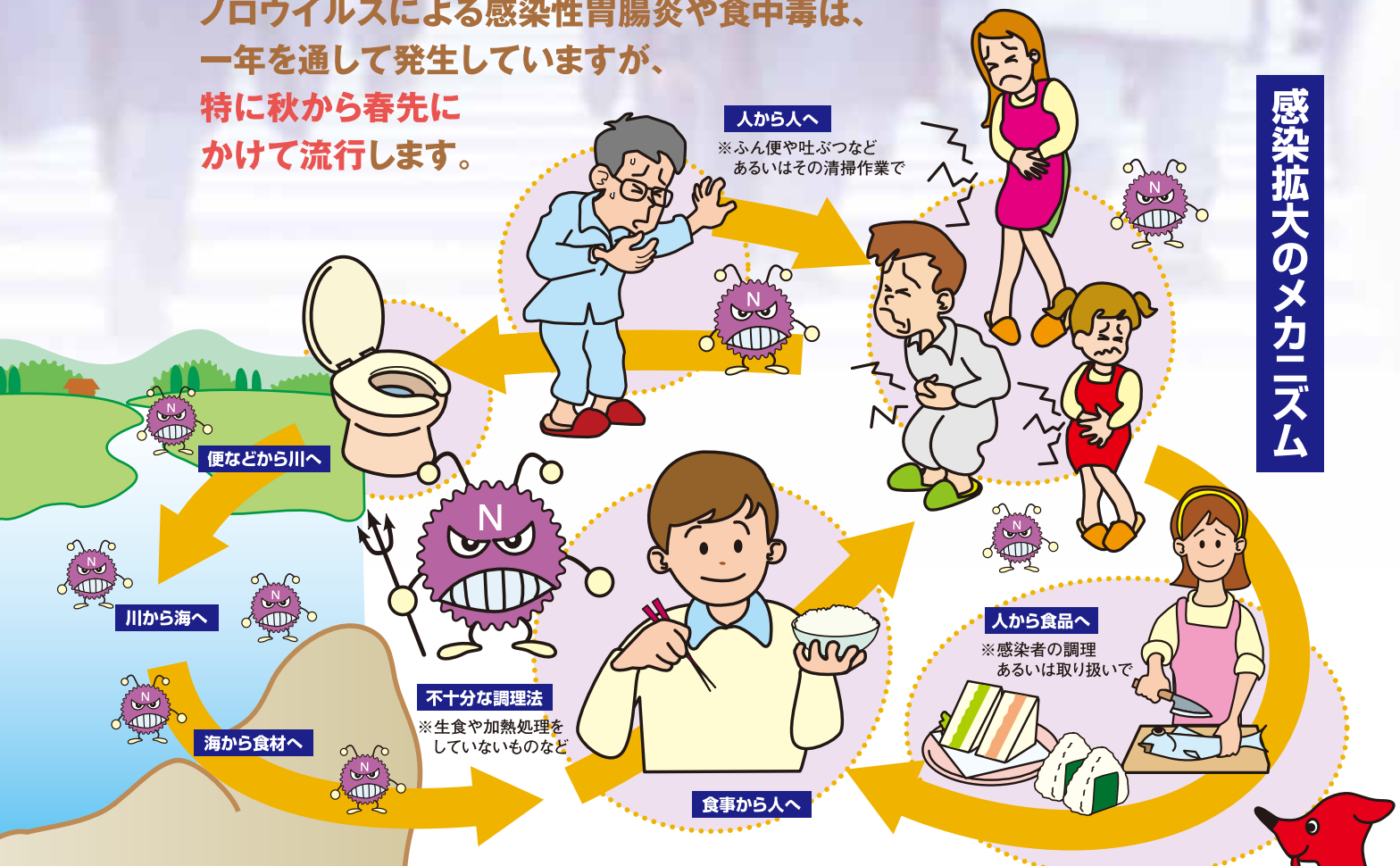


食の安全安心レポート

特集

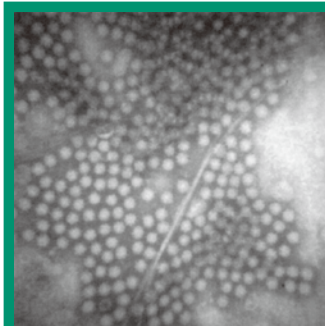
ノロウイルスによる 胃腸炎にご注意!

ノロウイルスによる感染性胃腸炎や食中毒は、
一年を通して発生していますが、
特に秋から春先にかけて流行します。



千葉県





ノロウイルス電子顕微鏡写真
(食品安全委員会ホームページより)

ノロウイルスによる胃腸炎って？

ノロウイルスは、手指や食品などを介して、経口で感染し、ヒトの腸管で増殖し、おう吐、下痢、腹痛などを起こします。健康な方は軽症で回復しますが、子どもやお年寄りなどでは重症化したり、吐ぶつを誤って気道に詰まらせて死亡することがあります。

どうやって感染するの？

このウイルスの感染経路はほとんどが経口感染で、次のような場合があると考えられています。

- ① 汚染されていた二枚貝を、生あるいは十分に加熱調理しないで食べた場合
- ② 食品取扱者が感染していて、その者を介して汚染した食品を食べた場合
- ③ 患者のふん便や吐ぶつから、人の手などを介して感染した場合
- ④ 家庭や共同生活施設などヒト同士の接触する機会が多いところで、ヒトからヒトへ飛沫感染等する場合

などがあります。

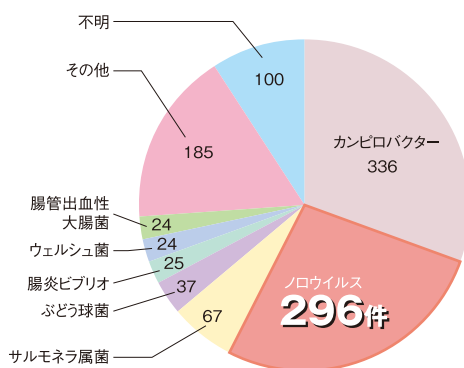
特に、食中毒では、②のように食品取扱者を介してウイルスに汚染された食品を原因とする事例が、近年増加傾向にあります。

平成23年
全国食中毒発生状況

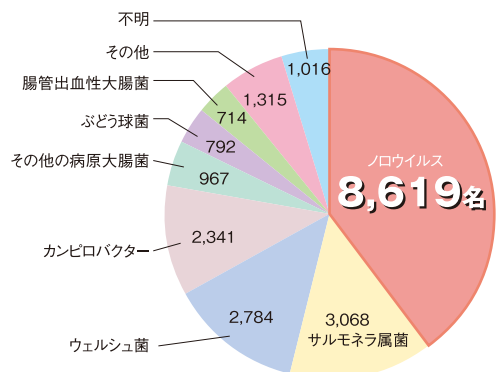
ノロウイルスの食中毒はどのくらい発生しているの？

平成23年度の全国の食中毒発生状況を見ると、ノロウイルスによる食中毒は、発生件数は第2位、患者数では第1位になっています。

発生件数(総数 1,289件)



患者数(総数 33,477名)



症状は？

潜伏期間（感染から発症までの時間）は24～48時間で、主症状は吐き気、おう吐、下痢、腹痛で、発熱は軽度です。

通常、これら症状が1～2日続いた後、治癒し、後遺症也没有せん。

また、感染しても発症しない場合や軽い風邪のような症状の場合もあります。



治療法は？

現在、このウイルスに効果のある抗ウイルス剤はありません。このため、通常、対症療法が行われます。

特に、体力の弱い乳幼児、高齢者は、脱水症状を起こしたり、体力を消耗したりしないように、水分と栄養の補給を充分に行いましょう。

脱水症状がひどい場合には病院で輸液を行うなどの治療が必要になります。

止しゃ薬（いわゆる下痢止め薬）は、病気の回復を遅らせることがあるので使用しないことが望ましいでしょう。

ノロウイルス食中毒の予防方法は？

ノロウイルス食中毒を防ぐためには、

- 加熱が必要な食品は、中心部までしっかり加熱する。
- 食品取扱者や調理器具などからの二次汚染を防止する。

ことが重要です。

特に、大量調理施設の食品取扱者がノロウイルスに感染していると、大規模な食中毒となる可能性があります。



二次感染を予防するには？

患者のふん便や吐ぶつには大量のウイルスが排出されるので、

- 食事の前やトイレの後などには、必ず手を洗いましょう。
- 下痢やおう吐等の症状がある方は、食品を直接取り扱う作業をしないようにしましょう。
- 胃腸炎患者に接する方は、患者のふん便や吐ぶつを適切に処理し、感染を広げないようにしましょう。

調理器具等は使用後に洗浄、殺菌しましょう。



感染が疑われた場合、どこに相談すればいいの？

最寄りの保健所やかかりつけの医師にご相談下さい。

ノロウイルス感染を予防するためには、正しい手洗いと調理器具等の適切な消毒が大切です。

正しい手の洗い方
 時計や指輪、アクセサリ、つけ爪などを外してから手を洗います。

1 流水で汚れを簡単に洗い流しましょう。

2 石けんをつけて十分に泡立てましょう。

3 手のひらをあわせてよくこすり、次に手のひらと手の甲をあわせてよくこすりましょう。

4 両手を組むようにして指の間をよく洗いましょう。

5 爪の間も十分に洗いましょう。

6 親指は、反対側の手でねじるようにして洗いましょう。

7 手首も忘れずに、反対側の手でねじるようにして洗いましょう。

8 洗った手が再び汚れないように、蛇口を石けんで洗い流してから水を出し、流水で石けんと汚れを十分に洗い流しましょう。

9 清潔な乾いたタオルなどで水気を拭き取りましょう。

10 手洗い完了!

(参考：農林水産省ホームページ)

殺菌・消毒の方法

調理器具等の殺菌は

洗剤などを使用して十分に洗浄した後、次亜塩素酸ナトリウム※(塩素濃度200ppm(0.02%))で浸すように拭くことでウイルスを失活化できます。
 また、まな板、包丁、へら、食器、ふきん、タオル等は熱湯(85℃以上)で1分以上の加熱が有効です。

次亜塩素酸ナトリウムを塩素濃度200ppmに希釈するには

製品の塩素濃度	希釈倍率	希釈割合
1%	50倍	水1ℓ + 製品原液20ml
6%	300倍	水1ℓ + 製品原液 3.3ml
12%	600倍	水1ℓ + 製品原液 1.7ml

患者のふん便や吐ぶつを処理するときは

- ① 使い捨てのマスクと手袋を着用します。
 - ② 汚物中のウイルスが飛び散らないように、ふん便、吐ぶつをペーパータオル等で静かに拭き取ります。
 - ③ 拭き取った後は、次亜塩素酸ナトリウム※(塩素濃度約200ppm(0.02%))で浸すように床を拭き取り、その後水拭きをします。
 - ④ おむつや拭き取りに使用したペーパータオル等は、ビニール袋に密閉して廃棄します。
- ※塩素系の漂白剤(使用に当たっては「使用上の注意」を確認しましょう。)

詳しくは厚生労働省ホームページ「ノロウイルスに関するQ&A」を参考にしてください。
 (http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/yobou/dl/040204-1.pdf)

食品に関する疑問、相談がありましたら、下記までお願いします。

最寄の保健所・食品衛生県民ダイヤル(県庁衛生指導課内) TEL043-221-6000

食の安全・安心電子館 <http://www.pref.chiba.lg.jp/eishi/denshikan/>

チーバくん食の安全・安心情報メール 会員募集



「食の安全・安心電子館」に掲載する食の安全・安心に係る最新情報を、メールでお知らせします。



食品の自主回収
 情報配信中

アクセスしてメールマガジンのページから登録できます!
 千葉県ホームページ <http://www.pref.chiba.lg.jp/index.html>

QRコードで簡単アクセス!
 携帯電話でのご登録はこちらから

問い合わせは

千葉県 健康福祉部 衛生指導課

〒260-8667 千葉市中央区市場町1-1 TEL043-223-2626 FAX043-227-2713 E-メール eisi2@mz.pref.chiba.lg.jp URL <http://www.pref.chiba.lg.jp/eishi/index.html>