

(参考) ノロウイルスによる食中毒について

1 ウイルスの特徴

- ・ノロウイルスによる食中毒は、冬場を中心に一年中発生しています。
- ・人の体内（主に小腸）でのみ増えます（食品中では増えません）。
- ・感染経路は経口感染であり、感染者のおう吐物や糞便などから二次感染を起こす場合があります。
- ・非常に少量のウイルスで食中毒を起こします。

2 主な原因食品

- ・二枚貝（生カキ）
- ・ノロウイルスに感染した人の手指や調理器具などを介して汚染された食品

3 喫食から発症までの時間

- ・24～48時間

4 主な症状

- ・吐き気、おう吐、下痢、腹痛、発熱

5 主な予防方法

- ・ノロウイルスは加熱によって感染性を失うため、食品は中心部まで十分加熱しましょう（85～90℃で90秒以上）
- ・調理前や食事の前、トイレに行った後は手をよく洗いましょう。
- ・吐き気、おう吐、下痢、腹痛、発熱などの症状があるときは、調理しないようにしましょう。
- ・調理器具やふきんは、よく洗浄、消毒しましょう。熱湯消毒も有効です。（85℃で1分以上）
- ・ノロウイルスには、塩素系消毒剤による消毒が有効です。汚れが残っていると消毒の効果が弱まるので、おう吐物や糞便をよく拭きとってから使用しましょう。また、処理する際は、使い捨て手袋などを使用し、直接手で触れる事の無いように注意しましょう。作業後は手をよく洗いましょう。