

ノロウイルス食中毒注意報発令中！

例年、冬期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傾向があります。県では、「ノロウイルス食中毒注意報」を発令し、食品を取扱う方々に注意を呼び掛けています。手洗いの徹底及び食品の取扱いに十分注意し、食中毒の防止に努めてください。

ノロウイルス食中毒予防のポイント

特に**症状がなくても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物や家族の健康状態に注意しましょう
- 症状があるときは、食品を直接取扱う作業をしないようにしましょう。
- 症状があるときに、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
 - ・料理の盛付けの前
 - ・次の調理作業に入る前
- 石けんを使用し、汚れの残りやすいところをていねいに洗い、流水でしっかり流しましょう。
 - ・指先、指の間、爪の間
 - ・親指の周り
 - ・手首
- ※2回繰り返すと効果的です。

調理器具の消毒

- 塩素消毒
 - ・洗剤などで十分に洗浄した後、塩素濃度 200ppm の次亜塩素酸ナトリウム溶液に浸したり、浸み込ませた布巾で拭きます。
- ※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、熱湯で消毒する方法も有効です。

特徴

- 人の小腸のみで増殖し、下痢、おう吐等の胃腸炎症状を呈する
- 少ないウイルス量(10~100 個程度)でも感染する
- 症状がなくなっても、数週間、便とともにウイルスを排泄する
- 感染しても症状が出ない人(不顕性感染者)でも、便中にウイルスを排泄する

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、脱水による重症化にも要注意

県内の食中毒発生状況

(H26 年 4 月 1 日から H26 年 11 月 30 日まで)

- 【発生件数】
13 件 (うちノロウイルス 4 件)
- 【患者数】
1309 名 (うちノロウイルス 120 名) (速報値)

感染経路

- 【食品から感染】
 - ・感染した人が調理や盛付け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を食べる
- 【人から感染】
 - ・患者の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

【塩素消毒の方法】

業務用の次亜塩素酸ナトリウム (12%) また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 (1000ppm) 6% を使用: 液の量 50ml に水の量 3L

消毒液を使用する場所・物	ペットボトルを使用した作り方(キャップ一杯が 5 ml)	
調理器具の消毒(200ppm)	キャップ 2 杯分	500ml ペットボトル 6 本分
おう吐物の処理(1,000ppm)	キャップ 10 杯分	500ml ペットボトル 6 本分