

ノロウイルス感染症

ノロウイルスによる感染性胃腸炎や食中毒は11月から増え始め、12月から翌年1月が発生のピークとなります。

ノロウイルスのよる食中毒の発生件数としては、カンピロバクターに次いで第2位ですが、1件あたりの患者数が多くなる傾向があるので、1年間に発生する食中毒患者数全体の4割以上を占めており、発症者数としては第1位です。



ノロウイルスの特徴

汚染食品は、カキを含む二枚貝が多く報告されますが、ノロウイルスは食品中では増殖せず、人の腸管内でのみ増殖します。

乾燥状態では21～28日程度、冷蔵食品上では10日程度生存します。

表紙に書いたように、エンベロープを持たないウイルスで、アルコール消毒が無効です。

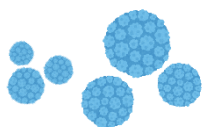
ちなみに「ノロ」とは発見された地名に由来しています。



感染経路

感染力が非常に強く、ウイルスが少量(10から100個程度)でも感染します。感染経路としては、

- ①ノロウイルスに汚染された食品を加熱不十分で食べた場合。
- ②ノロウイルスに感染した人が、用便後の手洗いが不十分なまま料理をすることで、食品がウイルスに汚染され、それを食べることによる場合。
- ③感染者のおう吐物が床に飛散した際などに、周囲にいてノロウイルスの含まれた飛沫を吸いこんだ場合。



症状

感染から発症までの潜伏期間は、24時間から48時間で、主な症状は吐き気、おう吐、下痢、腹痛、37℃から38℃の発熱などです。通常、これらの症状が1日から2日続いた後、治癒します。また、感染しても発症しない人や、軽い風邪のような症状ですむ人もいます。しかし、持病のある人や乳幼児、高齢者などは、脱水症状を起こしたり、症状が重くなったりするケースもあるので注意が必要です。

予防

ノロウイルスは、85℃～90℃で90秒間以上の加熱によりウイルスは感染力を失うとされています。

1. カキなどの二枚貝は中心部まで十分に加熱(85℃～90℃で90秒間以上)してから食べましょう。湯通し程度の不十分な加熱ではウイルスの感染力は失われません。
2. 生鮮食品(野菜、果物など)は十分に洗浄しましょう。
3. トイレの後、調理をする際、食事の前にはしっかり手を洗いましょう。
4. 手洗いの後、使用するタオル等は清潔なものを使用しましょう。

二次感染を予防のために

1. 感染者の便、おう吐物には接触しないようにし、接触した場合は十分な洗浄と消毒を行いましょう。
2. おう吐物や、ふん便で汚れた衣類等を片付けるときは、ビニール手袋、マスクなどを着用しましょう。
3. おう吐物や、ふん便で汚れた衣類等は他の衣類とは分けて洗いましょう。
4. おう吐物などを片付けた用具、雑巾類は、塩素系漂白剤でつけ置き洗いをしましょう。
5. おう吐物などで汚れた床は、塩素系漂白剤を含ませた布で被い、しばらくそのまま放置して消毒しましょう。
6. 物の片づけが終わったら、よく手を洗い、うがいをしましょう。