

## 冬はノロウイルス食中毒にご用心

博士：今日は、まじめに講義をしようと思う。

Q子：え～、博士。寒い季節になってきましたし、こたつでお茶でも飲みましょう。

博士：こたつでお茶もいいが…たまにはわしに講義をさせてくれんかのう。

Q子：では、ちゃちゃっと講義をして一緒にお茶を飲みましょう。

博士：よし。では冬に要注意となるノロウイルス食中毒について、講義をするかのう。

ノロウイルス食中毒の状況、そして予防に有効な手洗いについてじゃ。



Q子。助手。  
いつも前向き。



博士。  
マイペース型。



ネコ。  
しゃべれる。

## ノロウイルス食中毒の状況

博士：食中毒の患者はどの季節に多いと思う？

Q子：う～んと、湿気があって暑い、梅雨か夏だと思えます。

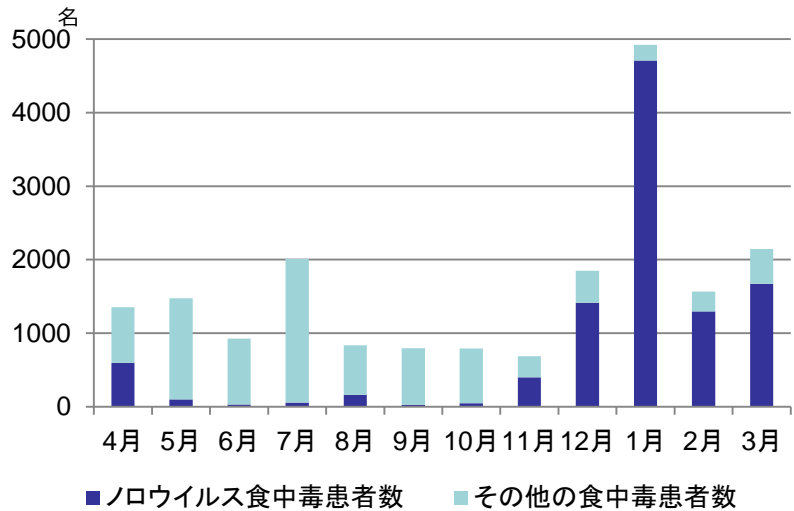
博士：確かに夏も食中毒の患者は多くなるが、一番多いのは冬なんだよ。

Q子：え～！！意外です。湿気があって暑いと食中毒になりやすいイメージがありました。

博士：夏と冬では、食中毒患者の原因が違うからね。右のグラフを見てみよう。夏は主にカンピロバクターなどの細菌が原因で、冬は主にノロウイルスが原因で食中毒になるのじゃ。

Q子：冬は食中毒がそれほど多くないと思ってました。それにしてもノロウイルス食中毒の患者さんは多いですね…。

## 全国の食中毒患者数(平成26年度)



- ◆平成26年度は食中毒患者のうち、半分以上がノロウイルス食中毒によるものだったのじゃよ。
- ◆「その他の食中毒患者数」とは、カンピロバクターやサルモネラ菌などの細菌、毒キノコやフグ毒などの自然毒、アニサキスなどの寄生虫による食中毒患者の合計じゃ。



## ノロウイルス食中毒注意報・警報

博士：ノロウイルス食中毒の特徴の一つは大規模になりやすいことじゃ。

そこで、注意を促すためにも、「ノロウイルス食中毒注意報」「ノロウイルス食中毒警報」という制度ができたのじゃよ。

Q子：へえ～。全然知りませんでした。注意報や警報が発令されればノロウイルス食中毒が減りますね♪

博士：そんな簡単なものではないのだがのう。あくまで、みんなが気をつけて予防することが肝心じゃ。さてQ子くん、ノロウイルスの予防で大切なことはなんだったかな？

Q子：手洗いをしっかりして、ウイルスを落とすことで～す。

博士：手洗いが大切なことはQ子くんもわかっていて感心感心。次は、予防に大切な手洗いについて学ぼう。



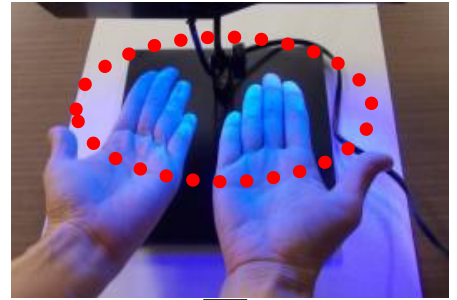
- ◆県庁や県の総合庁舎などの玄関に設置しているニャ。
- ◆警報は、注意報発令中に、さらに注意が必要になると発令する、という仕組みニャ。
- ◆看板以外にも、ホームページで発令状況が確認できるニャ～。



# 手洗いはしっかりできているかな

青く光っているところが洗い残しの部分だよ。

博士：菌やウイルスは目に見えないのだがどうやって確認したらよいかのう。  
 Q子：心の目で見て、感じるんです！  
 博士：っ（絶句…）。おほん。そうではなくて、きちんと手が洗えているか、目で見ることができる「手洗いチェッカー」というものがあるのじゃよ。  
 Q子：へえ～、そんな便利なものがあるんですね。  
 博士：最寄りの保健所から借りることができるので、使ってみるといいかな。  
 Q子：面白そうですね。手洗いチェッカーの使い方を教えてください。



◆指先、手首に洗い残しが多いのう。

博士：まず専用のローションを手に塗り、菌やウイルスに見立てるんじゃ。そして石けんで普段通り手を洗い、きれいになったと思ったら専用のライトでチェックをする。ローションが残っているところが菌やウイルスが残っているところ、ということじゃ。目で見えるからわかりやすいぞ。



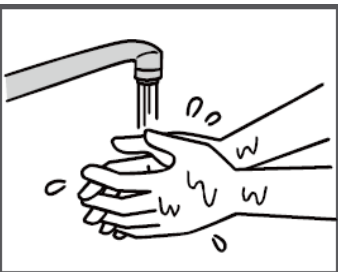
◆しっかり洗えば、ここまできれいになるよ。

- ◆手洗いチェッカーの貸し出しは、保健所で行っているニャ。申込書を書いて申し込むことで借りられるニャ。
- ◆子供会のイベントや、いろいろな講習会に持っていき、目で見えるので手洗いの勉強になるニャ～。



## 衛生的な手洗いの方法

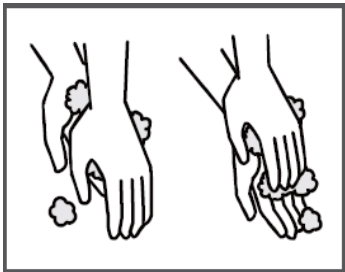
Q子：博士～。手がきちんと洗えてないことがわかりましたので、手洗いの方法を教えてください。  
 博士：よし、では（公社）日本食品衛生協会が推奨する衛生的な手洗いの手順を紹介するので、しっかり洗うんだよ。



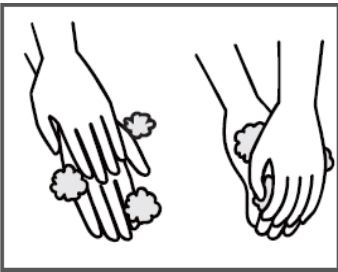
1. 流水で手を洗う



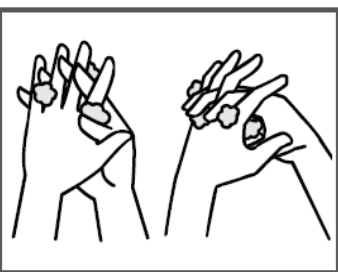
2. 洗剤を手取る



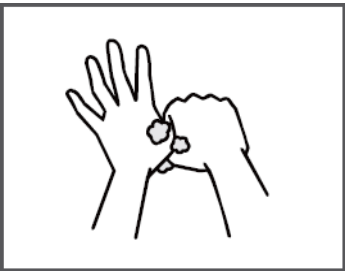
3. 手のひら、指の腹面を洗う



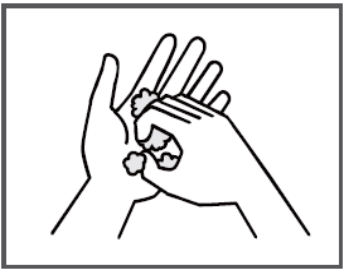
4. 手の甲、指の背を洗う



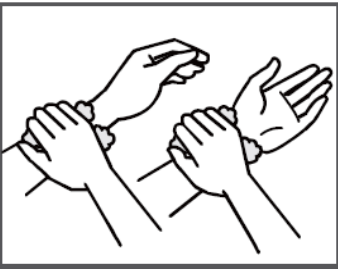
5. 指の間（側面）、股（付け根）を洗う



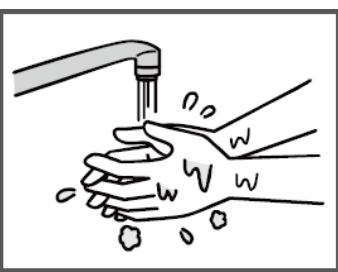
6. 親指、拇指球（親指の付け根のふくらみ）を洗う



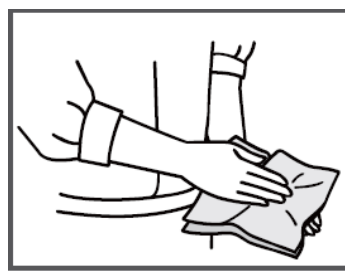
7. 指先を洗う



8. 手首を洗う



9. 洗剤を十分な流水でよく洗い流す



10. 手を拭き乾燥させる（タオル等の共用はしないこと）

※（公社）日本食品衛生協会が推奨する衛生的な手洗い（基本の手洗い手順）

- ◆手を洗った後、アルコールによる消毒も有効じゃが、残念ながらノロウイルスには効果が薄いので。
- ◆さらに、2度洗うとより効果的じゃぞ。
- ◆きれいに手を洗うのは思ったより大変なんじゃ。
- ◆少なくとも、外出後、トイレの後、食事を作る前、食事を食べる前にはしっかりと手を洗おう。



食卓の安全・安心ニュースで知りたいテーマがありましたら、メールかFacebookでお寄せください。  
 生活衛生課メール：c11222@pref.gifu.lg.jp  
 Facebookページ「岐阜県食品安全推進室」

- ◆タオルが汚れている場合はせっかくの手洗いが台無しニャ
- ◆使い捨てのペーパータオルを使うのもいいニャ。



最後までお読みいただきありがとうございました。

