

ノロウイルス食中毒にご注意

Q子：博士、今度のお休みに友達とカキを食べに行くことになったんです。

博士：それは楽しみだね。

じゃあ今回はそのカキなどの二枚貝が原因となることもあるノロウイルス食中毒について講義をしよう。

Q子：今回の講義でノロウイルス食中毒についてしっかり勉強して一緒に行く友達にも教えてあげようっと。



博士。
マイペース型。



Q子。助手。
いつも前向き。



ネコ。
しゃべれる。

ノロウイルスを原因とした食中毒の状況

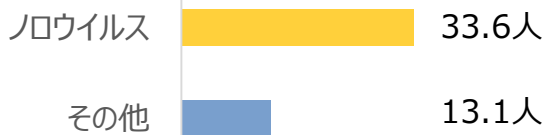
参考：厚生労働省HP、首相官邸HP

博士：実は1年間で発生している食中毒の中で、ノロウイルスが原因で食中毒になる患者さんが一番多くて約76%もいるんじゃない。

Q子：ええ～！ほかにもいろんな食中毒があるのにノロウイルス食中毒だけでそんなにも患者さんがいるんですか。

博士：感染力が強くて、食中毒1件あたりの患者数が多く、大規模な食中毒になりやすいのがノロウイルスの特徴なんじゃ。

食中毒1件あたりの患者数



博士：手指や食品などを介して経口感染し、おう吐、下痢、腹痛、微熱などを引き起こすよ。感染経路は以下のとおりじゃ。

【ノロウイルスの感染経路】

①人からの感染

- ・患者の便やおう吐物から人の手などを介して二次感染する場合
- ・家庭や施設内などで飛沫などにより感染する場合 など

②食品からの感染

- ・感染した人が調理などをして汚染された食品を食べた場合
- ・ノロウイルスの蓄積した二枚貝など加熱不十分で食べた場合 など

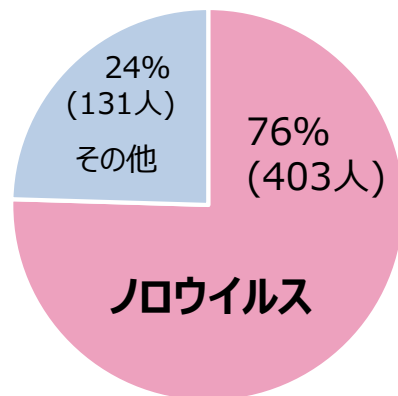
Q子：いろんなところで感染するんですね。最近、ノロウイルスってテレビでよく聞かれますけど、冬になると発生しやすくなるんですか？

博士：そうなんじゃ。ノロウイルス食中毒は冬に発生しやすいんじゃないよ。

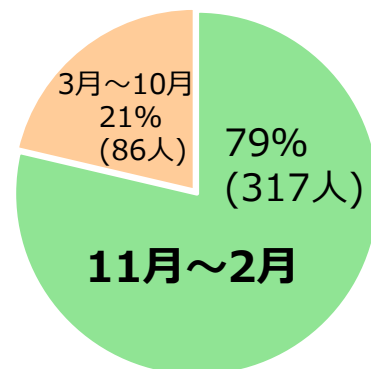
平成27年度に発生したノロウイルス食中毒のうち約79%が11月～2月の冬の時期に発生しているんじゃない。

Q子：食中毒っていうと夏のイメージがありましたけど、冬でも多いんですね。

平成27年度原因別の食中毒患者数（岐阜県）



平成27年度月別ノロウイルス食中毒患者数（岐阜県）



ノロウイルス食中毒注意報発令中

平成28年11月17日、岐阜県はノロウイルス食中毒が発生しやすい状況にあるとして「ノロウイルス食中毒注意報」を発令しました。今後、ノロウイルス食中毒が続発するなど、さらなる注意喚起が必要な場合に「ノロウイルス食中毒警報」を発令することとしています。

ノロウイルスによる食中毒予防のポイント



博士：ノロウイルス食中毒の特徴についてはわかったかな。次は予防のポイントを見ていこう。

しっかり加熱する

Q子：ノロウイルスに感染しないためには、何に気を付けたいですか？

博士：ノロウイルスは感染力が強くて、少しのウイルスでも感染してしまうから普段食べるものにも注意する必要があるんじゃない。

中心温度を85℃～90℃で90秒間以上加熱するのがノロウイルス対策には有効じゃ。

Q子：今度カキを食べに行く時もしっかり加熱して食べるよう気を付けます。

博士：もし、下痢やおう吐などのノロウイルスの症状があったらなるべく料理をしたり、食品を直接取り扱わないほうがいいんじゃない。

特に高齢者や子どもがいる家庭は重症化しやすいから注意が必要だね。

Q子：料理をしていた人がノロウイルスに感染していたら、その料理を食べた人が

食中毒になってしまうこともあるんですね。



食品にウイルスが付いていたら感染が広がってしまうんだにゃ〜。

手洗いの徹底

博士：予防には手洗いも大切なんじゃ。トイレに行った後や料理を作る前など、

こまめに手洗いをしなくてはいけないよ。

Q子：毎日、外から帰ったら手を洗っているから大丈夫です。

博士：ささっとじゃダメじゃよ。石けんで泡立てて、手首までしっかり洗うんじゃ。

一般的に指の間や爪と皮膚の間は洗い残しが多いと言われてるんだよ。

そこを特に重点的に洗ってね。さらに2回手洗いするのも効果的じゃよ。

Q子：いつも適当で、そこまで丁寧に洗っていませんでした。気を付けます。

博士：洗った後には、ペーパータオルや清潔なタオルで拭いてね。



冬は手洗いの水が冷たいな〜。



手洗いにお湯を使うのも手じゃ。



写真出典：農林水産省HP

調理器具等の消毒

Q子：博士、手洗い以外に予防する良い方法はあるんですか？

博士：食器や調理器具を消毒することも効果的だよ。

まな板や包丁、食器などは、85℃以上の熱湯で

1分以上加熱することが効果的だよ。熱湯消毒

以外にも消毒をする方法はあるんだよ。

Q子：熱湯消毒の他にはどんな方法があるんですか？

博士：ノロウイルスには塩素消毒が効果があると言われて

いるんじゃない。塩素消毒液は家でも作れるんじゃないよ。

右の表を参考にしてみてね。

塩素消毒液の作り方

家庭用の次亜塩素酸ナトリウムを含む塩素系漂白剤を水で薄めて「塩素消毒液」を作ります。

	食器や調理器具の消毒 200ppmの濃度の塩素消毒液	
製品の濃度	液の量	水の量
12%	5ml	3L
6%	10ml	3L
1%	60ml	3L

※ただし、必ず製品に記載されている注意事項をよく確認してから使用してください。金属腐食性があるため、金属部の消毒後は塩素液を十分に洗い流してください。