

### ノロウイルス食中毒～冬は特にご注意を～

Q子：ぶるぶる。博士～今朝は霜が降りていましたよ～。いよいよ冬本番ですね。今夜は鍋にしましょうか。

博士：いいな～。体があたたまるし、みんなで一緒に食べるのは楽しいもんじゃ。

Q子：冬は食べ物の取扱いなど夏ほど注意しなくても大丈夫ですよ～♪

博士：おいしい、食中毒は夏だけではないぞ。冬はノロウイルス食中毒が流行する季節じゃ。

Q子：えっ！冬にも食中毒が流行するんですか？



Q子。助手。  
いつも前向き。

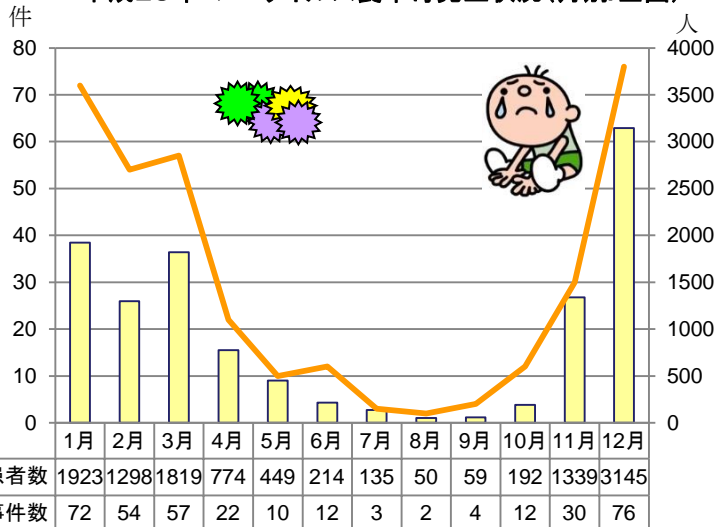
博士。  
マイペース型。

ネコ。  
しゃべれる。



### ノロウイルス食中毒発生時期

平成28年 ノロウイルス食中毒発生状況(月別/全国)



博士：ノロウイルス食中毒は11月くらいから増加しはじめ12月～1月が発生のピークになる傾向があるんじゃない。

Q子：本当だ！寒い時期に多くなっている～。

博士：平成28年の食中毒発生状況によると、総事件数1,139件のうちノロウイルスによる食中毒は354件（31.1%）、患者数では総患者数20,252名のうち11,397名(56.3%)となっているんじゃない。

Q子：そんなに多いんですか！



病因物質別でみると、  
事件数・患者数ともに  
第1位だニャ～



出典：平成28年食中毒統計資料（厚生労働省）

### ノロウイルスの特徴

Q子：ノロウイルス食中毒の原因となる食品って何ですか？生肉に注意すればいいのかな？

博士：原因食品として最もよく知られているのは、カキなどの二枚貝じゃ。生や十分に加熱しないで食べることで食中毒が発生しておる。じゃが、ウイルスに感染した人が調理をし、食品にウイルスが付着して汚染され、その汚染された食品を食べることで食中毒になることが多いと考えられておる。

Q子：汚染された食品であればどんなものでも原因となるということなんですね。

#### 症状等

- ・下痢、おう吐、発熱
- ・感染してから1日～2日で発症する
- ・子供やお年寄りなどでは重症化したり、吐物を詰まらせたりすることがあるため、注意が必要

#### 感染者は…

- ・ふん便やおう吐物の中に大量のウイルスを排出
- ・回復した後も長期間ウイルスの排出が続く
- ・感染しても症状がでない場合がある(不顕性感染)
- ・不顕性感染でもふん便中にウイルスを排出



#### 感染経路

##### <食品からの感染>

- ・感染した人が調理をし、汚染された食品を食べた場合
- ・ウイルスが蓄積した、加熱不十分な二枚貝などを食べた場合

##### <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

#### 特徴

- ・感染力が非常に強い（10個～100個程度で感染）
- ・非常に小さく手指のしわなどに入りこみ、洗い落としにくい
- ・環境中でも長期間感染性を保持する
- ・アルコール消毒では十分な効果がない

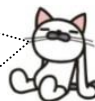
# ノロウイルス食中毒の予防方法

Q子：ノロウイルスに感染した人から大量に排出されるのに、わずか10個程度で感染するなんて…恐ろしいですね。

ノロウイルス食中毒の予防のために何をしたらいいんでしょうか。

博士：では、ノロウイルス食中毒の予防方法について説明するぞ。

ノロウイルスにはワクチンがなく、治療は対症療法となる。まわりの人と一緒に予防を徹底することだニャ〜。



## 「手洗い」をしっかりと！

持ち込まない

特に食事前、トイレの後、調理前後は、石けんでよく洗い、流水で十分に流しましょう。

※消毒用のエタノールによる手指消毒は、石けんと流水を用いた手洗いの代用にはなりません。

すぐに石けんによる手洗いができないような場合、あくまで一般的な手洗いの補助として用います。



## 「加熱」をしっかりと！

やっつける

中心温度85～90℃で90秒以上しっかり加熱しましょう。

一般的にウイルスは熱に弱く、加熱処理はウイルスの活性を失わせる有効な手段です。



## 「消毒」をしっかりと！

つけない

調理器具や調理台は「消毒」していつも清潔にしましょう。

まな板、包丁、食器、ふきんなどは使用後すぐに洗います。熱湯（85℃以上）で1分以上の加熱消毒や塩素消毒（次亜塩素酸ナトリウム溶液による消毒）も有効です。



博士：それに加えて「人からの感染」も防ぐことが大切じゃ。おう吐物などの処理を適切に行う、トイレの清掃・塩素消毒を行うことじゃ。

広げない

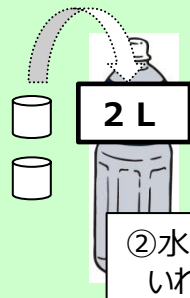


Q子：博士、塩素消毒って何ですか？それは、わたしにもすぐにできるかな〜？

## 次亜塩素酸ナトリウム溶液の作り方

### 【器具などの消毒(200ppm)】

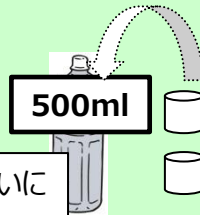
①ペットボトルのキャップ2杯(10ml)に市販の塩素系漂白剤をとり、**2Lのペットボトル**に入れる。



②水をボトルいっぱいに入れてよく混ぜる。

### 【おう吐物などの処理(1,000ppm)】

①ペットボトルのキャップ2杯(10ml)に市販の塩素系漂白剤をとり、**500mlのペットボトル**に入れる。



※塩素系漂白剤は市販されている一般的な次亜塩素酸ナトリウム(濃度5～6%)を使用した場合です。溶液を作る際には、容器の表示をよく確認してください。

Q子：この方法なら簡単に消毒液をつくることができますね！

もうすぐ年末の大掃除。次亜塩素酸ナトリウム溶液でトイレやキッチンまわりなど消毒するぞ〜！

博士：おいしいQ子、消毒の前にまずは洗剤などを使用し十分に洗浄しなければいけません。それに次亜塩素酸ナトリウムは金属腐食性がある。消毒後の水拭きをするなど薬剤の拭き取りを十分にすることが必要じゃ。

Q子：博士もちゃ〜んと掃除手伝ってくださいね！お願いしま〜す！

## ノロウイルス食中毒注意報発令中

平成29年11月16日(木)、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。発令期間は平成30年3月末までです。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。

