

## ノロウイルス食中毒



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。

Q子：すっかり日が暮れるのが早くなって、朝晩とだいぶ冷えてきましたね。少しずつ冬の訪れを感じますね。

博士：そうじゃな～。寒い時期になると、特にノロウイルスを原因とする食中毒に注意しなくてはならんな。

Q子：先日、県では「ノロウイルス食中毒注意報」が発令されましたね。

でも、天気で注意報というのは耳にしますが、ノロウイルス食中毒の注意報ってどういうこと  
 なんですか？

## ノロウイルス食中毒注意報・警報

博士：10月に入り、ノロウイルスによる患者を多く含む「感染性胃腸炎」の患者報告数が増加しており、今後、ノロウイルス食中毒が発生しやすい状況にあるんじゃ。

そこで、みんなに注意してもらうために、「ノロウイルス食中毒注意報」を発令するんじゃ。注意報発令期間中にノロウイルスによる食中毒が多発したときなど、より一層の警戒が必要であると認めた場合、警報が発令されることもある。

Q子：確かに、注意報や警報って耳にすると「気を付けなと！」という気持ちになりますね。でも、何をどう気を付けるのか。。

発令期間は、  
平成31年3月末まで。

警報は発令時より  
1週間効力を有します。

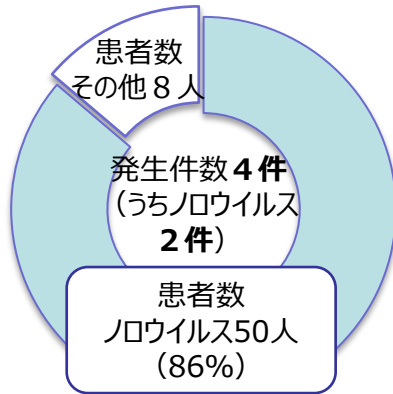


県庁や県の総合庁舎などの玄関に設置しているニャ。  
 県公式ホームページで発令状況が確認できるニャ～。



## ノロウイルス食中毒の特徴

県内の食中毒の発生状況  
 (H29年10月からH30年3月)



博士：まずは、ノロウイルスの特徴を知ることじゃ。

左のグラフから、何か気付くことはあるかな？

Q子：あれ？発生件数は全体の半分なのに、患者数のほとんどがノロウイルスによる患者ですね。

博士：そうじゃ、ノロウイルス食中毒は大規模な食中毒になりやすい。また、感染しても症状が出ない人がいるため、食品の取扱いを十分に注意しないと食品から感染するということになってしまうんじゃ。

### 特徴

- ・少ないウイルス量でも感染
- ・人の小腸のみで増殖し、胃腸風邪のような症状
- ・症状がなくなっても、しばらくの間、便とともにウイルスを排泄
- ・感染しても症状が出ない人がいる（不顕性感染者）



### 症状

【潜伏期間】

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



### ノロウイルスの感染経路

食品からの感染	人からの感染
<ul style="list-style-type: none"> <li>○感染した人が調理などをして汚染された食品</li> <li>○ウイルスの蓄積した、加熱不十分な二枚貝など</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○患者のふん便やおう吐物からの二次感染</li> <li>○家庭や施設内などでの飛沫などにより感染</li> </ul>

# ノロウイルス食中毒の予防のポイント

博士：ノロウイルス食中毒の予防のポイントは、次のとおりじゃ。

## 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する。
- 症状があるときは、食品を直接取扱う作業をしない。



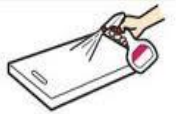
## 作業前などの手洗い

- 洗うタイミングは、
  - ・トイレに行ったあと
  - ・調理の前
  - ・次の調理作業に入る前
- 汚れの残りやすいところを洗いぬいでい
  - ・指先、指の間、爪の間
  - ・親指の周り
  - ・手首、手の甲



## 調理器具の消毒

- 洗剤などで十分に洗浄し、
- 塩素濃度200ppmの次亜塩素酸ナトリウムで浸しながらふく。
- 熱湯で加熱する方法も有効。



Q子：次亜塩素酸ナトリウムで消毒？濃度200ppmって、何ですか？

博士：次亜塩素酸ナトリウムを水で薄めて「塩素消毒液」を作るんじゃ。家庭用の次亜塩素酸ナトリウムを含む塩素系漂白剤でも代用できるんじゃぞ。【塩素消毒液】

- ▶ 製品ごとに濃度が異なるので、表示をしっかりと確認しましょう。
- ▶ 次亜塩素酸ナトリウムは使用期限内のものを使用してください。
- ▶ おう吐物などの酸性のものに直接原液をかけると、有毒ガスが発生することがあるので、必ず「使用上の注意」をよく確認してから使用してください。

	食器などの消毒やふきとり		おう吐物などの処理	
	200ppmの濃度の塩素消毒液		1000ppmの濃度の塩素消毒液	
製品の濃度	液の量	水の量	液の量	水の量
12%	5ml	3L	25ml	3L
6%	10ml	3L	50ml	3L
1%	60ml	3L	300ml	3L

Q子：これなら、私にも塩素消毒液を作ることができそうです。

しっかり消毒、食品の取扱いにも十分に注意して、さつまいもやり、おいしいものをいっぱい食べるぞ～！

博士：きちんと手洗いも忘れないようにな！

## 県のリスクコミュニケーションの取組み

岐阜県が実施する、リスクコミュニケーションの事業を紹介します。平成30年10月27・28日と県庁舎周辺で開催された農業フェスティバルにおいて「ジュニア食品安全クイズ大会」を実施しました。

たくさんの小学生の子が参加してくれ、みんなで楽しく「食品の安全」について学ぶことができました。

平成30年10月28日(日)

ジュニア食品安全クイズ大会 in 農業フェスティバル

岐阜県健康福祉部生活衛生課食品安全推進室

ばいきんを

- つけない せっけんで手をあらう。
- ふやさない れいぞうこにしまう。
- やっつける しっかりかにつする。

せっけんであらった後 30秒間の手あらいでの1へる

アルコール消毒後

## 【お知らせ】

県生活衛生課では、主に小学3年生以上を対象に、食品の安全に関する正しい知識を伝えるため「ジュニア食品安全クイズ大会」を実施しています。申込は、随時行っております。ぜひご利用ください。

【連絡先】岐阜県生活衛生課食品安全推進室  
【電話】058-272-8284



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](mailto:c11222@pref.gifu.lg.jp) Facebookページ「岐阜県食品安全推進室」

最後までお読みいただきありがとうございました。