資料 5

ノロウイルスによる食中毒にご注意！

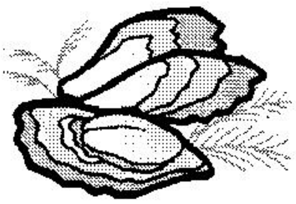
ノロウイルス(SRSV(小型球形ウイルス))による感染性胃腸炎や食中毒は冬場に多く発生する傾向があります。

特に、保育園、学校、福祉施設などで発生した場合は、集団発生につながることがありますので注意しましょう。

ノロウイルスってなに？

- ノロウイルスはヒトの小腸粘膜で増殖するウイルスです。
- 「ノロウイルス」は2002年8月、国際ウイルス学会で命名されましたが、元は「SRSV(小型球形ウイルス)」と呼ばれていました。
- ちなみに「ノロ」とは発見された地名に由来しています。

どうやってノロウイルスに感染するの？



- ヒトから排出されたウイルスが、河川を経て海にたどり着くと、カキなどの二枚貝の中腸腺という内臓に取り込まれます。そのウイルスを取り込んだカキなどの二枚貝を不十分な加熱で食べることにより、感染します。
- ノロウイルスに感染したヒトが、用便後の手洗いが不十分なまま料理をすると、食品がウイルスに汚染され、その食品を食べることにより、感染するおそれがあります。
- ノロウイルスに感染したヒトのおう吐物にはウイルスが含まれています。そのおう吐物の処理が不十分だと、ウイルスが乾燥して舞い上がり、直接ヒトの口から取り込まれ感染するおそれがあります。

ノロウイルスによる食中毒の特徴

- ウイルスが体内に取り込まれてから、24～48時間で発症します。(症状がなくても、便の中からウイルスが検出されることがあります。)
- 主な症状は、下痢、吐き気、おう吐、腹痛、発熱(38℃以下)など、風邪に似た症状です。
- 秋から冬にかけて、生カキを原因食品とした食中毒が多く発生します。

予防方法は？

- カキなどの二枚貝を加熱する場合は、十分に加熱してから食べること。
  湯通し程度の加熱ではウイルスは死にません。
- トイレの後、調理をする際、食事の前にはよく手を洗いましょう。
- 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。

二次感染を予防するために・・・

＜ご家庭や保育園、学校などでは・・・＞

- 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、マスクなどを用いましょう。
- 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。
- おう吐物などを片付けた用具、雑巾類は、塩素系漂白剤につけ置き洗いをしましょう。
- 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覆い、しばらくそのまま放置して消毒しましょう。
- 汚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。

＜食品を取り扱う施設の営業者は・・・＞

● 調理従事者は、下痢、吐き気、おう吐、腹痛、発熱など風邪に似た症状があったときは、

1 調理行為にたずさわらないようにしましょう。

2 医療機関に受診し、医師に相談しましょう。

社会福祉施設の方へ

社会福祉施設向けノロウイルス対応標準マニュアル
「感染性胃腸炎防止講習会」資料（平成17年1月20日開催）

＜関連ページ＞

◎ノロウイルスによる感染性胃腸炎のページ

東京都福祉保健局健康安全室健康安全課食品医薬品情報係 03－5320－4507