

## < 参考資料 >

### — ノロウイルス食中毒 —

#### 1 特徴

- ・人のふん便などに含まれるノロウイルスが、下水などを経て川から海に運ばれ、カキなどの二枚貝の内臓に蓄積される。
- ・乳幼児から成人まで幅広い年齢層に、感染性胃腸炎を起こす。
- ・感染力が強く 100 個以下という少量で感染する。
- ・人の腸管内でウイルスが増殖するため、患者のふん便やおう吐物には 1 グラムあたり 100 万から 10 億個もの大量のウイルスが含まれる。

#### 2 原因食品

- ・調理従事者の手指を介して汚染された様々な食品
- ・二枚貝類（特に生カキの喫食に関連する事例の報告あり）

#### 3 症状

- ・潜伏期間 24～48 時間
- ・主な症状は下痢、吐き気、嘔吐などで、通常 3 日以内に回復する。
- ・症状を示さない不顕性感染を起こす場合がある。

#### 4 予防方法

- ・最も重要な予防方法は手洗いです。食品への二次汚染を防ぐため、調理前、トイレの後は流水・石けんで手を十分に洗いましょう。
- ・加熱が必要な食品は中心部までしっかり加熱する。特に、カキなどのノロウイルス汚染のおそれのある食品は 85～90℃で 90 秒間以上加熱しましょう。
- ・逆性石けん、アルコールの消毒効果は十分ではありません。まな板やふきんなど調理器具などの消毒には、煮沸や塩素系漂白剤の次亜塩素酸ナトリウムが有効です。