

ノロウイルスについて

甲賀保健所からのお知らせです。

近年、ノロウイルスによる食中毒が多く発生しています。滋賀県で昨年度に起こった食中毒事件19件のうち、13件がノロウイルスによる食中毒でした。この13件のノロウイルスによる食中毒全てが、12月から3月の冬に起こっています。

そこで、ノロウイルスとノロウイルスによって起こる食中毒について、少し説明します。

ノロウイルスとは、10月から3月の寒い時期に多く発生する食中毒の代表的なウイルスとして知られています。最近では、季節を問わず発生する傾向にあります。

このウイルスに感染した調理従事者の手を介して食品に付着し、その食品を食べた場合に食中毒が発生します。

また、ノロウイルスの患者から糞便中に排出されたウイルスが、下水から河川、海に流れ込み、そこで育ったカキなどの二枚貝に蓄積され、この二枚貝を生のままや、不十分な加熱のまま食べた場合にも食中毒が発生します。

ノロウイルスは、食中毒を起こす細菌のように食品中で増えることはなく、人の腸の中でしか増えません。しかし、なんと便1グラムだけで100億個にも増えてしまいます。

100億個というとピンと来ないかもしれませんが、ノロウイルスは、感染力が非常に強く、100個体に入っただけで食中毒を起こしてしまいます。つまり、100億個あると日本人すべてを感染させることができるのです。たった便1グラムで日本人全員を感染させることができるのです。

また、ノロウイルスに感染した人の嘔吐物からも感染してしまいます。

ノロウイルスに感染したら、どのような症状がでるのでしょうか？

ノロウイルスに感染すると、1日から2日で、むかつきや嘔吐から始まり、腹痛、下痢、発熱といった風邪に似た症状がでます。

では、どのようにしたら、このノロウイルスの食中毒を予防することが出来るのでしょうか？

ノロウイルスによる食中毒を予防するために次の3つのことに気をつけてください。

1つ目、しっかり手を洗いましょう！

特に。トイレの後や下痢や嘔吐をした人の世話やオムツの交換の後は念入りに行いましょう。

2つ目、食品は、中心部まで十分に加熱しましょう！

ノロウイルスは、食品の中心温度を85℃で1分以上加熱すると死んでしまいます。

3つ目、嘔吐物や便で、汚れたところは、換気を十分に行いながら塩素系の消毒薬で消毒しましょう！

ノロウイルスは、水拭きだけでは取り切れません。また、塩素系の消毒薬以外でも殺すことはできません。もちろん、アルコールでもダメです。塩素系の消毒薬で消毒をしてください。

確認のために、もう一度、繰り返します。

ノロウイルスによる食中毒を予防するために次の3つのことに気をつけてください。

1つ目、しっかり手を洗いましょう！

特に。トイレの後や下痢や嘔吐をした人の世話やオムツの交換の後は念入りに行いましょう。

2つ目、食品は、中心部まで十分に加熱しましょう！

ノロウイルスは、食品の中心温度を85℃で1分以上加熱すると死んでしまいます。

3つ目、嘔吐物や便で、汚れたところは、換気を十分に行いながら塩素系の消毒薬で消毒しましょう！

ノロウイルスは、水拭きだけでは取り切れません。また、塩素系の消毒薬以外でも殺すことはできません。もちろん、アルコールでもダメです。塩素系の消毒薬で消毒をしてください。

いかがでしたでしょうか。

ノロウイルスによる食中毒を予防するため、以上の3つに気を付けてください。

これから、気温が下がり、ノロウイルスが猛威をふるう季節になりますので、冬の食中毒を予防して元気にすごしましょう。

甲賀保健所からのお知らせでした。