

ノロウイルスによる食中毒

○特徴・・・ウイルスによる食中毒

近年、ノロウイルスに汚染された食品を食べて激しい嘔吐と下痢を起こす急性胃腸炎の集団発生が世界各地で多数報告されています。

ノロウイルスは人の腸内でのみ増殖するため、患者や感染者の便や嘔吐物には大量のウイルスが含まれています。

感染力が非常に強く、少量のウイルス量でも感染し発症するため、食中毒の他に便や嘔吐物、手指を介して人から人へ感染する感染症の様相を呈する場合も少なくありません。

○原因食品・・・ウイルスに汚染された食品

- *調理従事者の手指等を介してウイルスに汚染された食品
- *加熱不十分な二枚貝

○症状・・・嘔吐と下痢

感染から発症まで1～2日間かかります。主な症状は下痢と嘔吐で、特徴的なのは発病当初に激しい症状を起こすことです。頭痛、発熱、咽頭痛など、カゼとよく似た症状がみられる場合もあります。通常は発症後3日程度で治癒します。

○予防法

- *調理前、トイレの後は、必ず石けんを使い十分に手を洗う。
- *二枚貝は中心部まで十分加熱し、特に加熱調理用のカキは生で食べない。
- *まな板、包丁、ふきんなどはよく洗い、熱湯や漂白剤で消毒する。
- *風邪（特に胃腸風邪）のような症状がある場合は調理業務に従事しない。

便や嘔吐物の処理

患者の便や嘔吐物には大量のウイルスが含まれているため、処理をする際には、手袋、マスクを着け、消毒には塩素剤を使いましょう。処理に使ったペーパータオル、布巾などにも大量のウイルスが含まれているため、ビニール袋にあらかじめ塩素剤を入れておき、その中へまとめて入れ、しっかり口を閉じて廃棄してください。