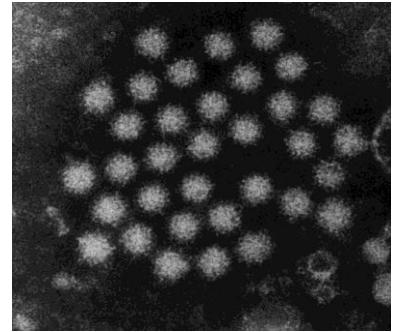


ノロウイルスについて

ノロウイルスによる食中毒は毎年、冬季を中心に、カキなどの二枚貝や、ノロウイルスに感染した調理従事者の手指等を介して汚染された食品を原因に多発します。

感染力が強く、数百個程度の微量のウイルスを摂取することで発症します。食品を介してだけでなく、保育園や高齢者福祉施設などの集団生活施設において、人から人への二次感染による集団発生が報告されています。



潜伏時間は24～48時間で、下痢、吐き気、腹痛、発熱（38℃以下）が主症状ですが、風邪のような症状で済む人もいます。通常は3日以内で回復します。

なお、症状が治まった後も、1週間程度は便にウイルスが排出されるほか、自覚症状がない場合にもノロウイルスに感染し、便にウイルスを排出していることがありますので、注意が必要です。

【ノロウイルスによる食中毒の予防】

- 1 カキなどの二枚貝を加熱調理する場合は、中心部まで十分に加熱（85～90℃で90秒以上）すること。
- 2 生鮮食品（野菜、果物など）は十分に洗浄すること。
- 3 トイレの後、調理をする前、食事の前にはしっかりと手を洗うこと。
- 4 下痢やおう吐、風邪に似た症状がある場合には、調理に従事しないようにすること。
- 5 盛り付け作業時、加熱工程のない食品を扱う時などは、使い捨て手袋やマスクを着用し、適宜交換すること。

◎ 感染症予防の注意点

感染者の便やおう吐物には大量のノロウイルスが含まれています。室内で吐いてしまった場合などは、次により処理してください。

- 1 室内の換気を十分に行なうこと。
- 2 使い捨ての手袋を使用するなど、直接触れないよう注意しておう吐物を取り除くこと。
- 3 おう吐物で汚れた床などは周囲を含めて塩素系漂白剤で消毒すること。
- 4 終了後は石けんで十分に手を洗うこと。
- 5 汚れた衣類やシーツなどは熱湯や漂白剤で消毒後、他の衣類等と分けて洗濯すること。

※ ノロウイルスに関する詳しい情報は、福祉保健局のホームページ等をご覧ください。

<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/noro/yobou.html>