

今月のテーマ：「ウイルス性食中毒・感染症」について

「ウイルス性食中毒・感染症」について

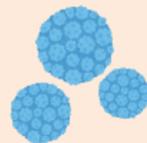


今回の衛生通信はウイルス性食中毒、感染症がテーマです。
各ウイルスの症状・感染経路・予防方法を知ることによって食中毒
や感染症の対策をしていきましょう！

主なウイルス性食中毒

① ノロウイルス

- 症状：激しい下痢、腹痛、嘔吐、発熱
感染経路：生又は加熱不十分な二枚貝、感染者が調理した料理全般
予防：食品の加熱（中心温度85-90℃、90秒以上）、手洗いの徹底（2度洗い）
塩素系漂白剤による器具や設備の消毒、一部のアルコール製剤による対策



② E型肝炎ウイルス

- 症状：発熱、全体倦怠感、悪心、嘔吐、腹痛（黄疸が認められる）
感染経路：生又は加熱不十分なブタ、シカ、イノシシ肉、ジビエ料理等
予防：食品の加熱（中心温度85℃、1分以上）、食肉を扱った後の手洗い、
調理器具の使い分けや洗浄消毒などを行い二次汚染を防止する



③ ロタウイルス

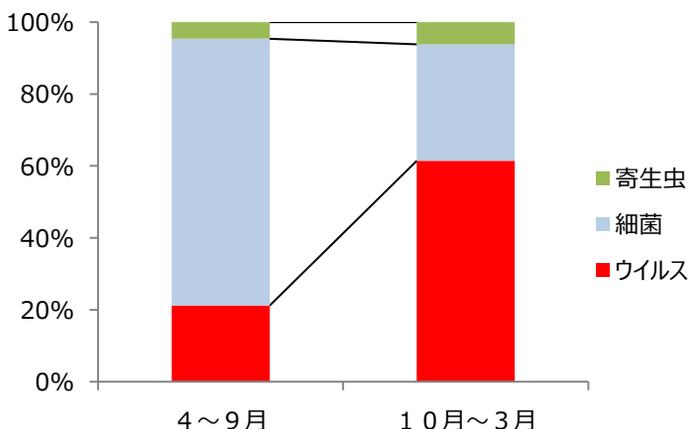
- 症状：嘔吐、下痢、発熱（主に乳幼児に感染しやすい）
感染経路：汚染された水や食品、感染者が調理した料理全般
予防：手洗いの徹底等、ノロウイルスの対策に準じる（経口ワクチンの接種も有効）



季節ごとの食中毒患者の変化

食中毒患者（ウイルス・細菌・寄生虫比率）

R2～R5年の平均値より算出



・梅雨時期と夏は湿度や気温が高く、細菌が増えやすいので、この時期には細菌性の食中毒の発生件数が増加する傾向にあります。

・冬時期は、**ノロウイルス**などのウイルス性食中毒の発生が見られます。

・**アニサキス**などの寄生虫による食中毒は年間を通して発生しています。

これからの季節はウイルス性の食中毒が増える傾向がありますので対策をしっかりと行いましょう。

ウイルス性感染症について

★感染症★

感染症は、病原体（細菌、ウイルス、真菌、寄生虫など）が体内に侵することで引き起こされます。前頁で紹介したようなウイルス性食中毒は食品を介して引き起こされるウイルス性感染症の一種といえます。他にも様々なウイルス性感染症があり、病原体によって症状や経路、予防方法が異なります。

★代表的なウイルス性感染症★

新型コロナウイルス（COVID-19）

症状 : 発熱、咳、倦怠感、息苦しさ、嗅覚・味覚障害、筋肉痛、頭痛、喉の痛み、鼻水、下痢など

感染経路: 飛沫感染、エアロゾル感染、接触感染

感染対策: ワクチン接種、マスクの着用、手洗い、換気、ソーシャルディスタンスの確保



インフルエンザウイルス

症状 : 突然の高熱、悪寒、倦怠感、筋肉痛、関節痛、咳、喉の痛み、鼻水、頭痛、下痢や腹痛

感染経路: 飛沫感染、接触感染、エアロゾル感染

感染対策: ワクチン接種、手洗い、マスクの着用、咳エチケット、適切な換気



ノロウイルス

症状 : 嘔吐、下痢、腹痛、軽度の発熱、頭痛、筋肉痛、倦怠感

感染経路: 経口感染、接触感染、飛沫感染

感染対策: 手洗い、食品の加熱調理、消毒、感染者との接触を避ける、嘔吐物の適切な処理

RSウイルス（呼吸器合胞体ウイルス）

症状 : 鼻水、咳、発熱、喉の痛み、耳痛、食欲不振、喘鳴（呼吸時のヒューヒュー音）、呼吸困難。

感染経路: 飛沫感染、接触感染

感染対策: 手洗い、マスクの着用、感染者との接触を避ける、表面の消毒。



アデノウイルス

症状 : 高熱、喉の痛み、結膜炎（目の充血や目やに）、咳、鼻水、下痢、嘔吐、頻尿、排尿時痛。

感染経路: 飛沫感染、接触感染

感染対策: 手洗い、マスクの着用、目や鼻に触れない、感染者との接触を避ける。

手洗いの重要性

ウイルス性食中毒、感染症については基本である手洗いが重要です。

作業前、調理の変更時、トイレの後等には必ず手洗い実施し、手袋の交換も行いましょう！

また手洗い設備環境も整っているか、日々確認しましょう！



重要!



ウイルス性食中毒・感染症になってしまったら!?

以下の対応を行いましょ！

- 医師の診断を受けて指示に従う。
- 感染拡大を防ぐため施設消毒等の感染対策を実施する。
- 陽性者は休ませ治療させる等、症状の管理を行う。
- 他の従業員の検便実施や感染状況の確認、対策の実施。
- 体調戻った後、検査を受け陰性を確認する。

水分補給は
欠かさない！

