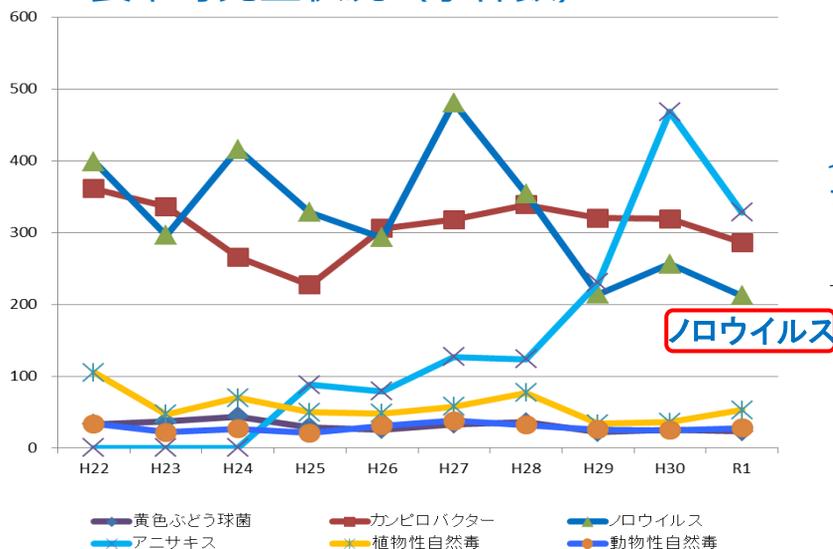


## ノロウイルス食中毒について(前編)

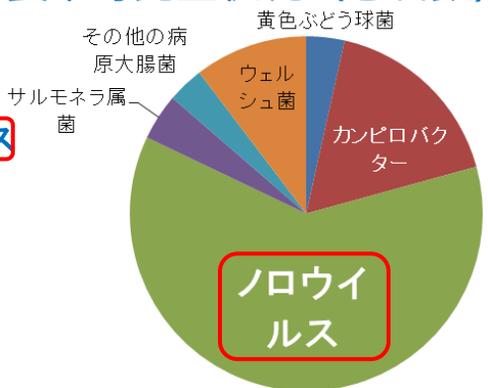
ノロウイルス食中毒は、年間発生患者数がその他の病因物質に比べて非常に多く、全患者数の半数を占めています。ノロウイルスによる感染性胃腸炎や食中毒は冬場に多く発生する傾向があります。特に、保育園、学校、福祉施設などで発生した場合は、集団発生につながる可能性がありますので注意が必要です。



### 食中毒発生状況 (事件数)



### 食中毒発生状況 (患者数)



令和元年の食中毒発生状況によると、ノロウイルスによる食中毒は、事件数では、総事件数1,061件のうち212件(20.0%)、患者数では総患者数13,018名のうち6,889名(52.9%)となっています。病因物質別の患者数では第1位となっています。

## ノロウイルスの特徴

潜伏期間(感染から発症までの時間)は24~48時間で、主な症状は吐き気、嘔吐、下痢、腹痛であり発熱は軽度です。通常、これらの症状が1~2日続いた後、治癒し、後遺症もありません。また、感染しても発症しない場合や軽い風邪のような症状の場合もあります。

## 治療方法

現在、このウイルスに効果のある抗ウイルス剤はありません。このため、通常、対症療法が行われます。特に、体力の弱い乳幼児、高齢者は、脱水症状を起こしたり、体力を消耗したりしないように、水分と栄養の補給を充分に行いましょう。脱水症状がひどい場合には病院で輸液を行うなどの治療が必要になります。止しゃ薬(いわゆる下痢止め薬)は、病気の回復を遅らせることがあるので使用しないことが望ましいでしょう。



## ◆食品取扱者は日頃から自分自身の健康状態を把握しましょう。

### 下痢やおう吐、風邪のような症状がある場合

- 調理施設等の責任者（営業者、食品衛生責任者等）にその旨をきちんと伝える
- 調理施設等の責任者は、下痢やおう吐等の症状がある方を、食品を直接取り扱う作業に従事させない

### 症状が治まっても

- 通常では1週間程度、長いときには1ヶ月程度ウイルスの排泄が続くことがある
- 症状が改善した後も、しばらくの間は直接食品を取り扱う作業をさせない



## ◆不顕性感染に注意しましょう。

ノロウイルスに感染しても症状が出ない（不顕性感染）、または軽い風邪、悪寒、吐き気のような症状しか出ない場合があります。

このような場合、ノロウイルスに**感染している自覚がない**まま、ウイルスが付着した手指で食品を汚染してしまうことがあります。また、従事者の家族からの感染が示唆される食中毒事故も発生しています。

### ●不顕性感染の食中毒事例

原因施設・食品	パン製造加工工場・学校給食として提供したパン
患者数/喫食者数（発症率）	1,271人/8,027人（15.8%）
感染経路など	当該食品製造日の従事者に <b>体調不良者はいなかった</b> が、事件発生後に行った検便検査は陽性を示した

**重要!**

ノロウイルスに感染している自覚がないまま、食品や環境を汚染!

症状がなくても

ノロウイルス保有を前提として食品を取り扱うことが重要!

## ◆外部からの汚染や相互汚染を防ぎましょう。

調理施設等の責任者は、外部からの汚染を防ぐために客用とは別に従事者専用のトイレを設置したり、調理従事者間の相互汚染を防止するために、まかない食の衛生的な調理、ドアのノブ等の手指の触れる場所等の洗浄・消毒等の対策を取ることが大切です。消毒液を保管しなければならない場合は、消毒液の入った容器は、誤って飲むことがないように、消毒液であることをはっきりと明記して保管しましょう。



新型コロナウイルスに関する情報はこちら

ニイタカホームページに新型コロナウイルスに関する情報法を掲載しております!



NIITAKA