

正しい知識を持ち、予防に努めましょう

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患者数 No.1!

年間の食中毒事件数のなかでも、ノロウイルス食中毒の事件数は毎年1~3位、患者数は1位です。

近年のノロウイルス食中毒は、カキなどの二枚貝の食品を原因とするものよりも、調理従事者が食品を汚染して発生するケースが増えています。各自が正しい知識を持ち、予防に努めましょう。

【主な症状】 24 ~ 48 時間程度の潜伏期間を経て…

吐き気 嘔吐 下痢 腹痛 軽度の発熱 (37 ~ 38℃)

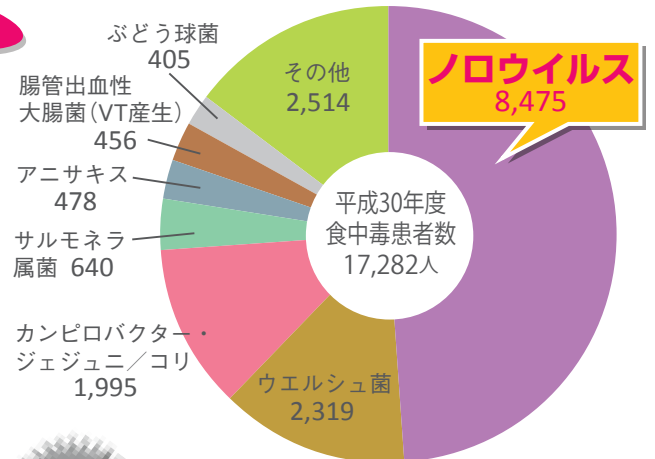
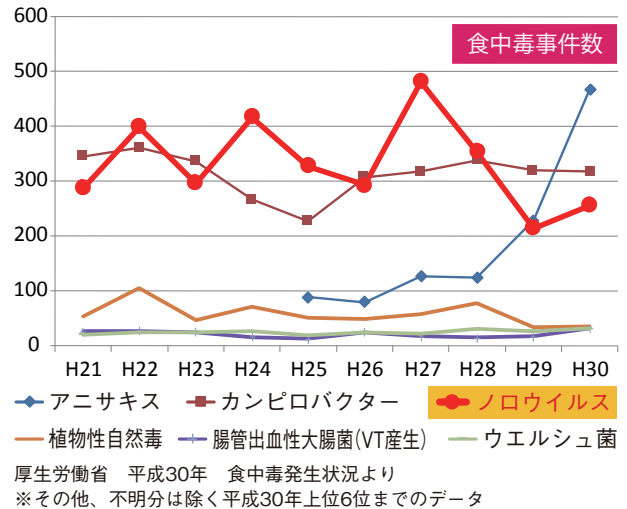
感染リスク大!

特に感染者から排出される
嘔吐物とふん便に注意!

嘔吐物とふん便にはノロウイルスがいっぱい!?

ノロウイルスは感染者の小腸にて増殖します。増殖したノロウイルスは嘔吐物やふん便とともに大量に体外に排出されます。そのため嘔吐物を処理する人や周辺にいる人、感染者と同じトイレを使用する人は感染のリスクが高くなります。ノロウイルスの予防には適切な嘔吐物の処理やトイレの消毒が重要です。

(嘔吐物の処理は次月号、トイレの消毒は前月号を参照)



大規模食中毒事件に伴うリスク

●仕出し弁当を原因とする大規模食中毒事件

原因施設・食品	仕出屋・調理提供した弁当
患者数 / 喫食者数 (発症率)	1,442 人 / 3,775 人 (38.2%)
感染経路など	下痢を呈した調理員が調理時に手指や調理器具等、または他の従業員を介して食品を汚染した

食品製造現場、仕出屋、飲食店などで発生するノロウイルス食中毒事件は、大規模・大人数となる可能性が高く、万一、発生させた場合は

信用失墜

の大きなリスクが伴います。



▶▶▶ 知らないうちにあなたも感染源！？



感染の自覚がない場合も…

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ふことがあります。

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件

原因施設・食品	パン製造委託加工工場・学校給食として提供した食パン
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 体調不良者はいなかった が、事件発生後に行った検便検査は陽性を示した

●従事者の家族からの感染が示唆された食中毒事件

原因施設・食品	寿司店・提供した寿司
患者数 / 喫食者数(発症率)	74 人 / 232 人 (31.9%)
感染経路など	調理従事者の 子供がノロウイルスに感染 していた

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…

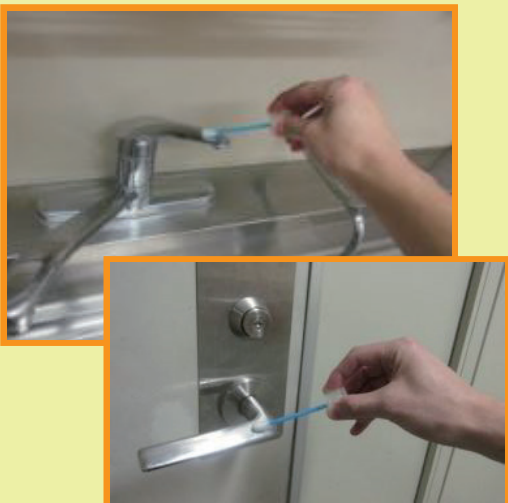
ウイルス保有を前提として食品を取り扱うことが重要

次号<後編>は、ノロウイルス食中毒の予防・対処方法です。

<ノロウイルス拭き取り検査>のご紹介

ノロウイルス食中毒発生の予防や、施設環境の汚染状況把握に有用な検査です。

<検体採取の様子>

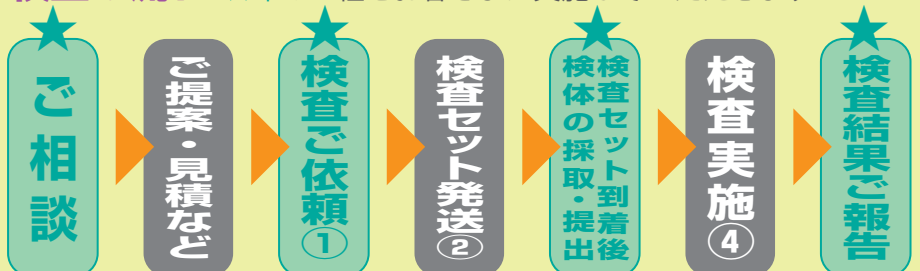


活用例

各施設内の設備・従事者の手指などを検査し、

- 施設内にノロウイルスが持ち込まれていないか
- 現状の対策が十分であるか
- 汚物処理方法が適切であるか …などを確認できます

検査の流れ ★印の工程をお客さまに実施していただきます



※ノロウイルスの検便もお受しています。詳しくは弊社営業担当へお問い合わせください。