

ノロウイルス食中毒の流行時期を迎えます ノロウイルス食中毒について

ノロウイルスによる食中毒は1年を通して発生していますが、特に冬季に流行します。10月くらいから発生件数は増加しはじめ、12～翌年1月が発生のピークになる傾向がありますので、各自が正しい知識を持ち、予防に努めましょう。

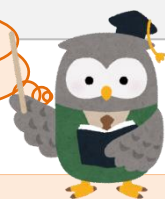


特徴

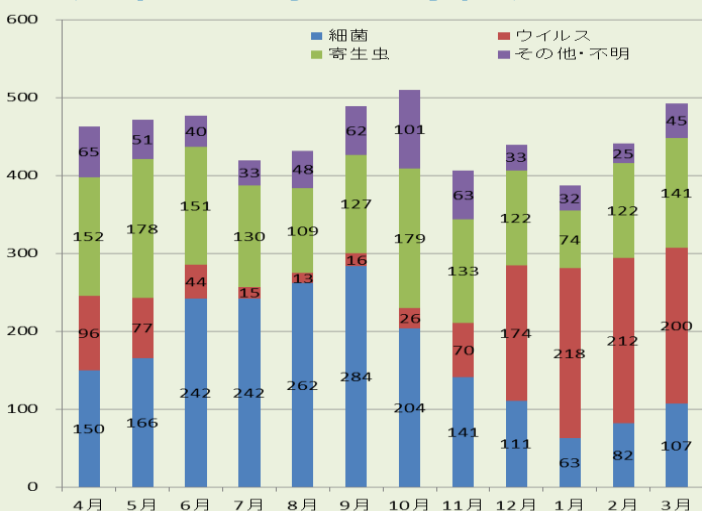
ノロウイルスは細菌よりさらに小さく、人の体内（小腸）でしか増えません。自然界での抵抗性が強く長期間生存します。10～100個と、ごくわずかなウイルス量で人に食中毒を起こすため、感染力が非常に強い点が大きな特徴となり、1回あたりの食中毒患者数が多くなる傾向があります。

ノロウイルスは10～100個程度で感染すると言われています

すごく小さい！



過去5年の食中毒要因別事件数



厚生労働省「食中毒統計」平成28～令和2年より引用

症状※



下痢 嘔吐 発熱 吐き気 腹痛

※全ての症状を発症するとは限りません

※全く症状が現れない場合もあります（不顕性感染）

ノロウイルス大規模食中毒事例！

令和2年12月 原因食材不明
（当該施設が調製した弁当と推定）（山形県）
患者数：559名 原因：ノロウイルス食中毒



患者らに共通する食事が当該施設の弁当に限られていること、調理従事者と複数の患者からノロウイルスが検出されたことから、当該施設を原因とする食中毒と断定

「山形県HPノロウイルスによる食中毒の発生について」より

新型コロナウイルスに隠れ目立ちませんが、ノロウイルスによる大規模食中毒が発生しています。

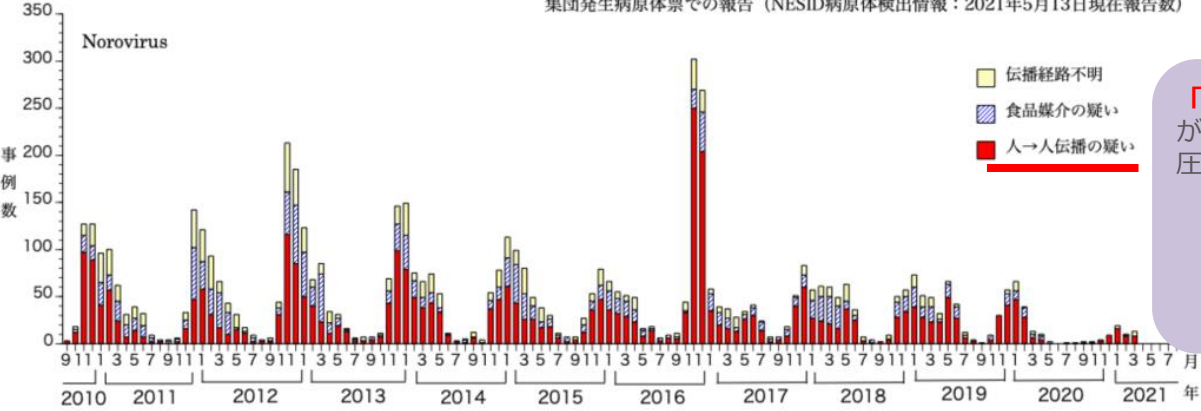
原因食品

加熱不十分な二枚貝の喫食による場合が2割、調理する人の手指などを介して、ノロウイルスが食品についたことが原因となる場合が8割程度とされています（パン、菓子、きざみのり、すし、弁当等のあらゆる食品）。食品以外にも感染者の「吐物」や「下痢便」が飛沫やチリホコリとなったものを別の人が吸い込んで感染する「人→人」伝搬の場合もあります。



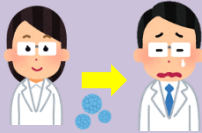
推定伝播経路別ノロウイルス感染集団発生の月別推移, 2010/11~2020/21シーズン

集団発生病原体票での報告 (NESID病原体検出情報: 2021年5月13日現在報告数)



国立感染症研究所HPより引用

「人⇒人への感染」が原因であることが圧倒的に多い！



不顕性感染者（無症状病原体保有者）について

ノロウイルスに感染し体内でノロウイルスが増殖しているのに、症状が全くでないことを不顕性感染と呼び、そのような状態の人を不顕性感染者（無症状病原体保有者）と呼びます。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。

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です！！

誰でも今すぐに徹底できる予防対策！！

手洗いの徹底

- ・洗うタイミングは
 - ◎ トイレに行ったあと
 - ◎ 調理施設に入る前
 - ◎ 料理の盛付前
 - ◎ 次の調理作業に入る前
- ・汚れの残りやすいところを丁寧に
 - ◎ 指先、指の間、爪の間
 - ◎ 親指の周り
 - ◎ 手首
- ・日頃から衛生的な手洗いを行う

調理する人の健康管理

- ・普段から感染しないように食べ物や家族の健康状態に注意する
- ・症状があるときは無理せず出勤しない
- ・症状があるときは、すぐに責任者に報告する(仕組みをつくる)

二度手洗いを
実施しましょう！



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を掲載しております！



1人1人が予防対策を実践し、食中毒を予防しましょう！

