

## ノロウイルス食中毒について<前編>

ノロウイルス食中毒の本格的な流行シーズンがやってきます。

今回はノロウイルス食中毒の発生状況と主な症状、特徴と感染経路、および健康状態の管理についてご紹介します。

### 発生状況と主な症状

ウイルス性食中毒のほとんどはノロウイルスによるもので、毎年の年間食中毒事件要因の1位か2位、患者数では1位です。

一年を通じて発生していますが、とくに11月から4月にかけて増加しています。

【主な症状】24～48時間程度の潜伏期間を経て…

吐き気

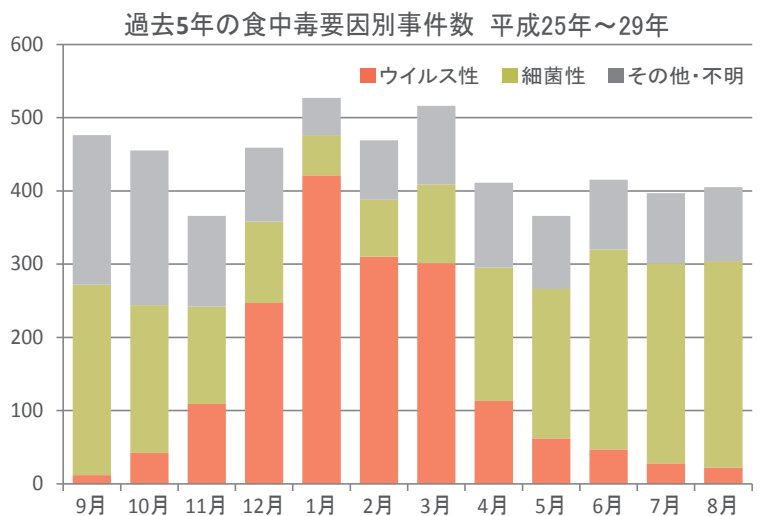
嘔吐

下痢

腹痛

軽度の発熱

(一般的に37～38℃程度)



上記のような症状が数日続いた後、治癒し、後遺症は残りません。

グラフデータ：厚生労働省 食中毒発生状況より

下痢などの症状が治まっても、2週間から1ヶ月程度はウイルスを排出するため、感染源となる恐れがあります。

### 特徴と感染経路

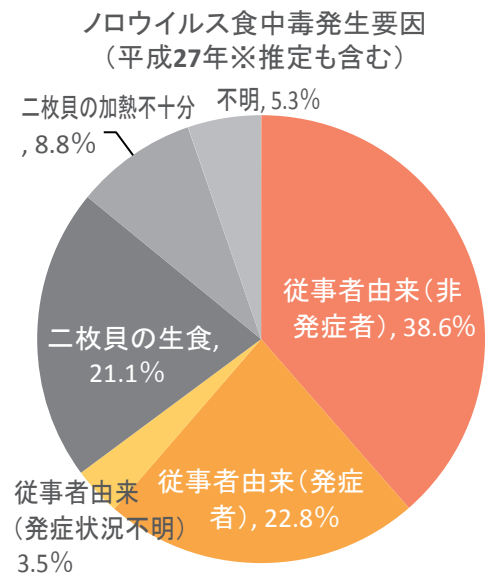
ノロウイルスの特徴

ウイルスが非常に小さく 感染力が強く 感染の自覚がない場合がある  
 除去が難しい 少量のウイルスで感染する

ノロウイルスの感染経路

食中毒		感染症	
汚染された食品（おもにカキなどの二枚貝）を、生や十分に加熱せず喫食する	感染・保菌している <b>食品取扱者の手指などを介して食品が汚染</b> され、その汚染食品を喫食する	<接触感染> 感染した人のふん便や嘔吐物に触れた手指などを介してドアノブなどの環境を汚染し、その環境に触れた手を介してウイルスが口に入る	<飛沫感染・塵埃感染> 患者の嘔吐物が飛び散った際の飛沫が口に入る（飛沫感染）、床などの環境を汚染した嘔吐物が乾燥後にチリや埃となって空气中を漂って口に入る

近年は、発生要因の多くが従事者由来であり、とくに従事者からの感染予防が重要です。



グラフデータ：厚生労働省 平成27年食中毒発生状況概要版より

気づかないうちにあなたも感染源!?

ふけんせいかんせん  
不顕性感染

ノロウイルスに感染しても軽い症状で済んだり、症状の出ない場合（不顕性感染）があります。感染の自覚がないまま調理などに従事することで、食品や環境を汚染したり、さらには二次汚染による被害の拡大をまねくことがあります。

# 健康状態の管理について

食品取扱者が食品を汚染するリスクは、食品を取り扱うさまざまな作業工程のなかに潜んでいます。

## 食材の加工

### 食材を加工 封入する



### 食材・食品に 触れる



## 食品の調理・加工

### 調理器具・機器を使って 調理する



### 盛りつける



## 食品の販売・提供

### 食品に触れる



感染の自覚症状がない場合も、ノロウイルスを付着させる恐れがあります

ひとりひとりが「食品衛生のプロ」の自覚をもって、就業中および日常生活の行動に注意し、「ノロウイルスを保菌しない、感染を拡大させない」ように努めることが重要です。

## 《健康状態管理のポイント》

### 健康状態の把握

始業前に必ず健康状態を確認し記録に残しましょう。また、就業中に体調の不調を感じた場合は、すみやかに責任者へ報告しましょう。

### トイレ使用時の注意点

ウイルスの飛散を防止するため、用後は便器のフタを閉めて水を流しましょう。駅や商業施設など不特定多数の人が利用するトイレは、清潔に見えてもノロウイルスに汚染されている可能性があります。設備などに、むやみに触れないよう注意して、利用後は十分な手洗いを行いましょう。

### 身近にノロウイルス感染を疑う人が出た場合

家族や知人、隣人などにノロウイルス感染を疑う人が発生した場合は、自覚症状がなくても感染の可能性があるため、職場の責任者へ報告しましょう。

次号の後編では予防と汚染時の処理についてご紹介します。