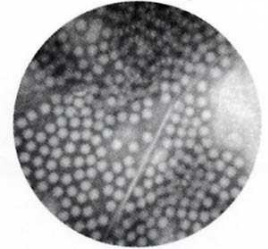


ノロウイルス食中毒にご用心！！

食中毒といえば 夏場に発生するものと思われがちですが、最近、冬場にノロウイルスによる食中毒が多発しています。

○ノロウイルスとは？

- ・ノロウイルスは食品中では増殖せず、ヒトの腸管内で増殖し、通常1～2日の潜伏期間を経て発症します。
- ・主な症状は、下痢、嘔吐、腹痛、発熱などで、通常3日以内に回復しますが、症状が治まった後でも1か月程度は糞便中にウイルスが排出され続けますので、二次感染にも注意しましょう。
- ・ノロウイルスは100個以下という少量でも体内にはいると感染し、患者の便や嘔吐物には、1グラムあたり100万個から10億個のウイルスが含まれるので注意が必要です。



ノロウイルス（電子顕微鏡写真）

○食中毒の原因は？

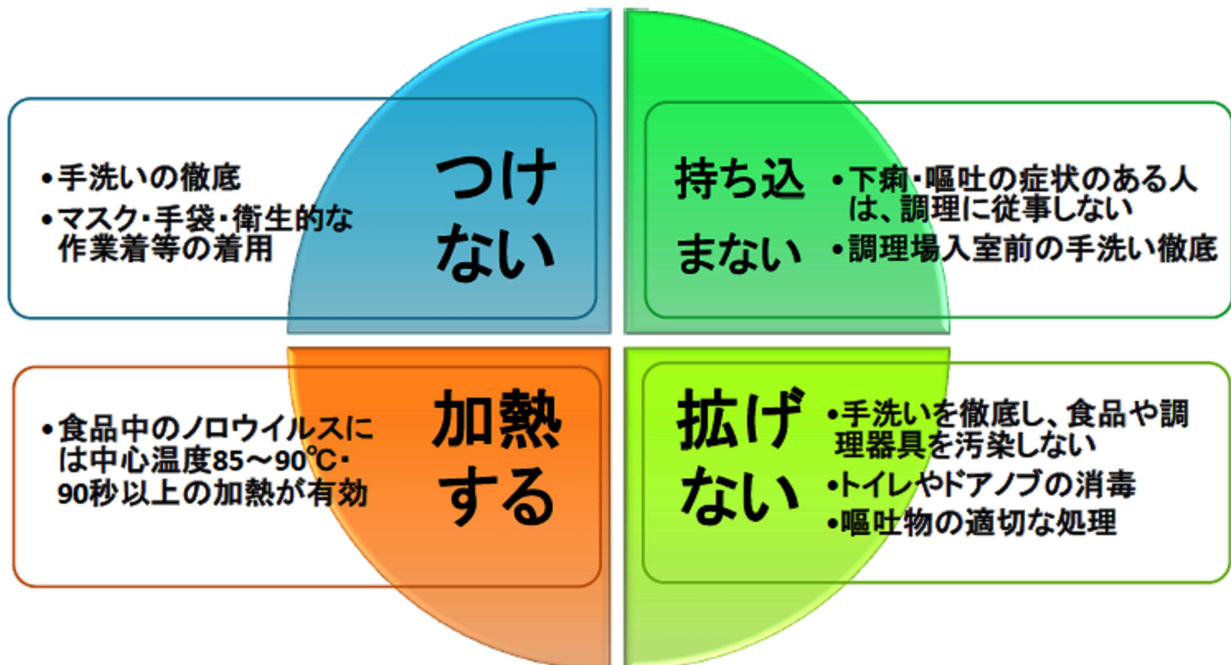
◆感染した調理従事者が食材を汚染する場合

ノロウイルス食中毒事例のうち、8割以上はノロウイルスに感染した調理従事者による食材の二次汚染が原因となっており、その半数以上は自覚症状がない不顕性感染者からの汚染であると言われています。いずれの場合でも、感染した調理従事者が手洗い不足などで調理し、食品を汚染することで食中毒が発生します。

◆二枚貝が原因となる場合

ノロウイルス食中毒は、カキなどの二枚貝が原因となるイメージが強いですが、二枚貝などの食材由来の食中毒事例は全体の1割以下です。二枚貝はノロウイルスを蓄積するので、生食や加熱不十分で喫食した場合、食中毒が起こることがあります。

○ノロウイルス食中毒の予防のための4原則！！



※・患者の便や吐物は乾燥させないように、また手袋等をして処理して下さい。

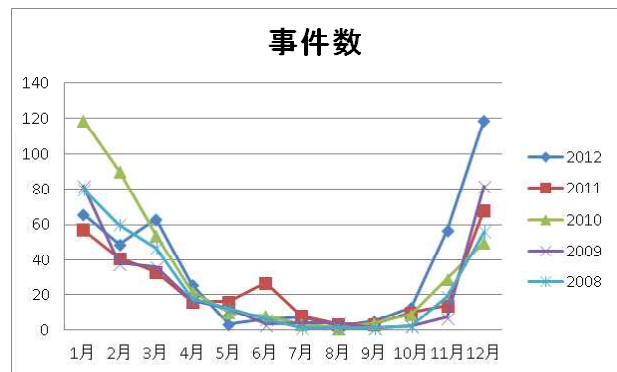
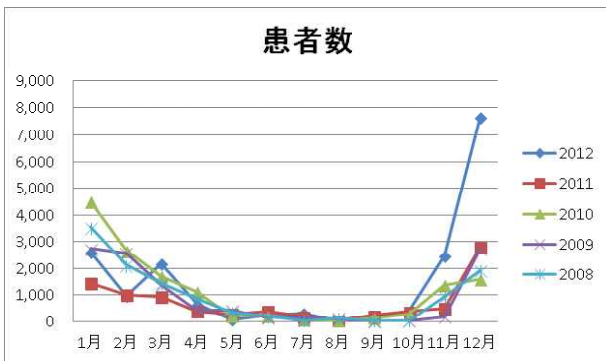
(ノロウイルスに対して効果のある消毒法は加熱と塩素系漂白剤です。エタノールや逆性石けんはあまり効果がありません。)

ノロウイルス食中毒の発生状況

期間H25.1~H25.12

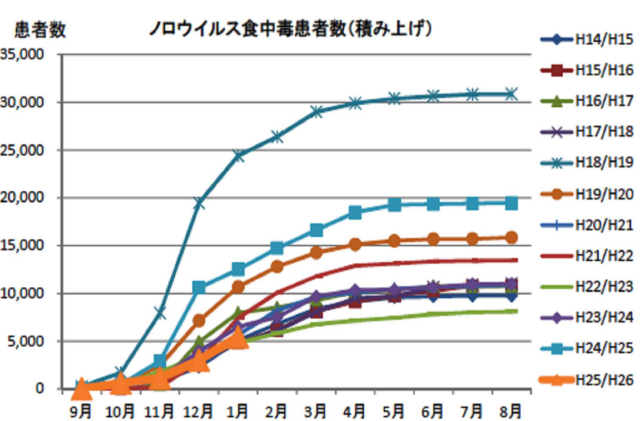
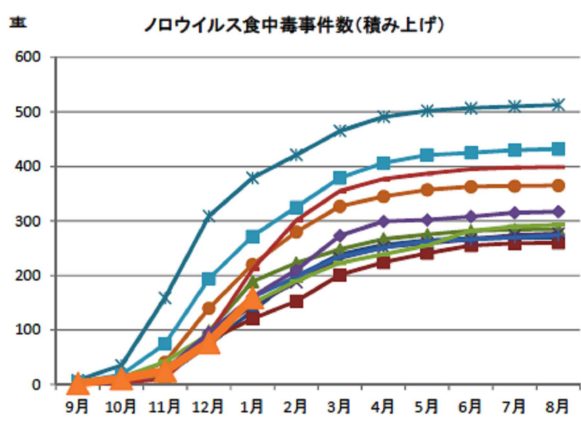
| | 全発生件数中のノロウイルス件数(割合) | 全患者数中のノロウイルス患者数(割合) |
|-----|--------------------------|--------------------------------|
| 全国 | 930件中 <u>328件(35.3%)</u> | 20,796人中 <u>12,672人(60.9%)</u> |
| 奈良県 | 10件中 <u>5件(50.0%)</u> | 253人中 <u>213人(84.2%)</u> |

過去5年の発生状況(全国)



グラフでもわかるように、ノロウイルスによる食中毒は冬場に集中しています。中でも平成24年(2012年)は過去5年で最もノロウイルスによる食中毒が多く発生した年でした。例年10月頃から増え始め、12~1月にピークを迎えます。しかし、4月までは食中毒発生の報告は多く、まだ油断はできません。

過去のシーズン別発生状況(全国)



H18/H19のシーズンはノロウイルスが大流行しました。昨シーズン(H24/H25)はそれに次ぐ流行でした。今シーズンは事件数・患者数共に例年並みとなっています。