



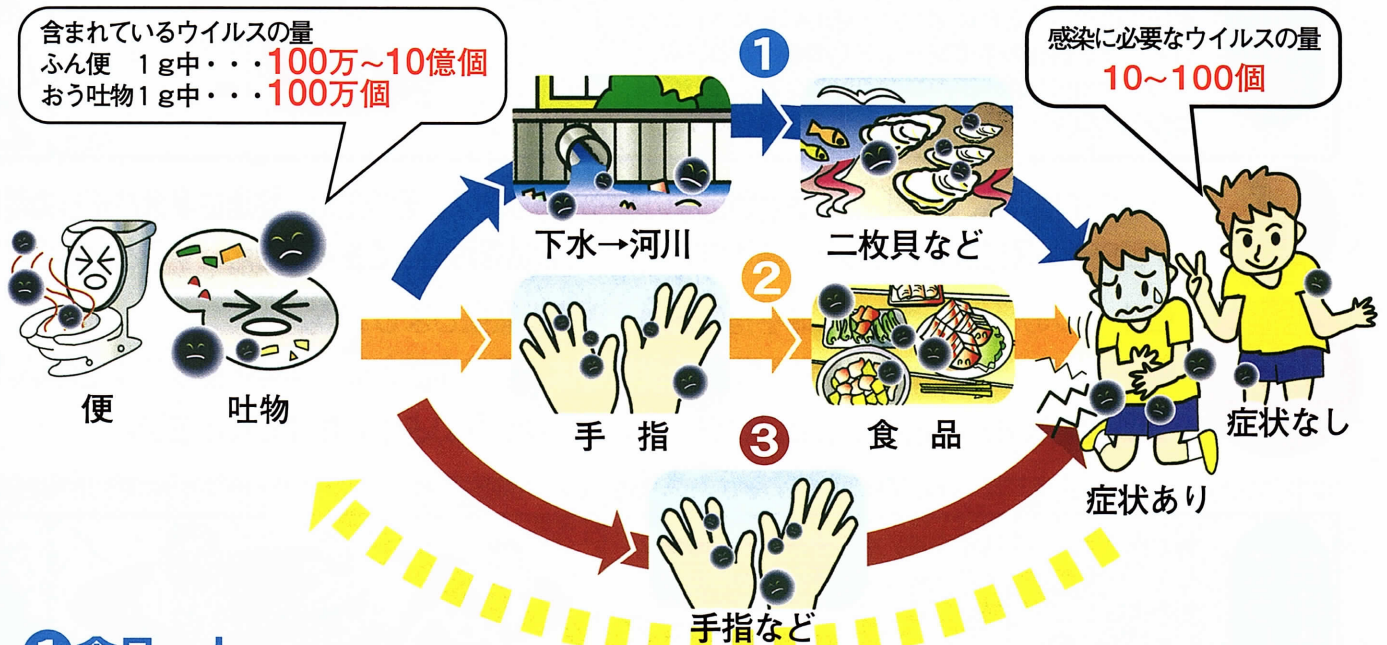
ノロウイルス食中毒に気をつけましょう!

ノロウイルスとは?

- 食中毒や感染性胃腸炎の原因となるウイルスです。近年食中毒の原因の上位を占め、世田谷区でも、このウイルスによる食中毒が多発しています。
- 人の腸内で増殖し、少量(10~100個)で感染し、発症率が高いです。
- 人の体内に入ると、1~2日程度で吐き気、おう吐、下痢、腹痛、発熱などを起こします。
(体内に入っても症状が起らない場合もあります。) 症状がある人は、速やかに医療機関を受診しましょう。
- 症状が治まってからも、2~3週間は便にウイルスを排出することがあります。
手洗いを十分に行いましょう。
- 消毒用アルコールや逆性石鹼は、ノロウイルスに対してはあまり効果がありません。



ノロウイルスはどこから来るの?



① 食品→人

二枚貝を、生や加熱不十分な状態で食べるにより感染します。これは、人のふん便などに含まれたノロウイルスが、下水から河川、海に流れ出て、二枚貝の体内に蓄積されるためです。

② 人→食品→人

ノロウイルス食中毒は、当初、二枚貝からの感染によるものが主でした。しかし、現在は、ノロウイルスの感染者が調理中に手指から食品を汚染し、その食品を食べた人がノロウイルスに感染する食中毒が主流となっています。ノロウイルスに感染しても症状が出ないことがあるので、注意が必要です。

③ 人→人

ノロウイルスの感染者のふん便・おう吐物には、大量のノロウイルスが含まれています。適切に処理しないと手指などに付着したノロウイルスが口から入り、感染することがあります。

ノロウイルスの感染を防ぐには?

- ノロウイルスは85~90℃ 90秒以上の加熱で死滅します。
食品(特に二枚貝)は、中心部まで十分加熱して食べましょう。
- まな板などの調理器具類は、熱湯もしくは次亜塩素酸ナトリウム(200ppm以上)で消毒しましょう。
- 予防の基本は手洗いです。トイレの後、食事をする前、調理の前には石鹼などを使って、ていねいに洗い、ウイルスをこすり落としましょう。
- ノロウイルス感染者のおう吐物、ふん便を処理する場合は、直接触れないようにし、処理する人が感染しないように注意しましょう。



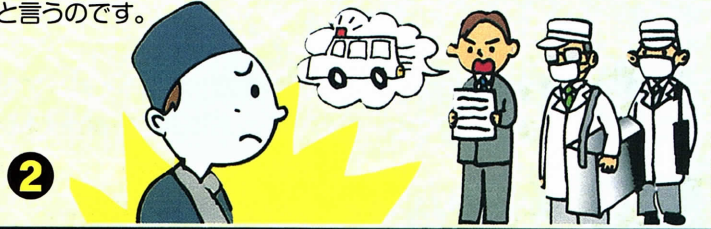
ノロウイルス食中毒の予防対策

こうして起こった食中毒(その1)

私は居酒屋〇〇の店主です。この店を始めてもう10年になります。その日は忘年会シーズンで、団体客がたくさん入り忙しかったのですが、いつもと変わらず元気に営業していました。売り上げが上々で嬉しかったのを おぼえています。



それから3日後の夕方…いつものように営業前の仕込みをしていると、突然保健所の食品衛生監視員という人たちがやってきました。3日前にうちを利用した5組の客の中に、翌日から下痢やおう吐をして病院にかかった人がいるので、食中毒の疑いで調査すると言うのです。



調査の結果、うちが出した食事が原因の食中毒に間違いはないということになり、1週間の営業停止となりました。調査の中で提出した私の検便からノロウイルスが検出され、下痢やおう吐をした人たちの便からもノロウイルスが検出されたのだそうです。

生ものは危ないと聞いていたので、野菜サラダ以外には生ものを扱わないようにしていたし、10年間同じように営業してきたのですが…。どこに落ち度があったのでしょうか…。



対策

ノロウイルスは、感染しても症状が出ない場合があります。そのため、調理従事者が知らぬ間にノロウイルスに感染しており、調理中に手指から食品を汚染して食中毒を起こすことがあります。

- トイレの後や調理の前には手指の洗浄・消毒を徹底しましょう。
- おう吐や下痢などの症状がある調理従事者は、直接食品を扱う作業を避けてください。
- 調理従事者は、日ごろからノロウイルスに感染しないよう心がけてください。



食中毒(その2)

私は居酒屋△△の店主です。私の場合も冬の時期でした。朝、市場で新鮮な生ガキが入ったので、その夜さっそく酔ガキにして何組かのお客さんに出しました。お客さんがおいしそうに食べていたのを おぼえています。



それから3日後、保健所の調査が入り、うちで出した酔ガキが原因の食中毒に間違いはないということで営業停止になりました。下痢やおう吐をしたお客さんの便からノロウイルスが検出されたそうで、その人たちに共通するのはうちの酔ガキを食べたことだけだったそうです。

対策

シジミ、カキ、アサリなどの二枚貝は、海水といっしょにノロウイルスを取り込んで蓄積していることがあります。そのため、生または加熱不十分の二枚貝を食べることにより食中毒が起こることがあります。

- 二枚貝を加熱調理するときは、中心部が85～90℃で90秒以上になるように十分加熱してください。
- 調理器具、シンク等は、適宜、洗浄・消毒をしてください。

特に、二枚貝の調理に使用した後は、二次汚染防止のため確実な消毒が必要です。



ノロウイルスの情報は、世田谷区のホームページにも掲載しています。二次元コードを読み取るか、「食中毒予防 ノロウイルス 食中毒に気をつけましょう!」で検索してください。

●お問合わせ

世田谷保健所 生活保健課
 食品衛生第1係 TEL (5432) 2906
 食品衛生第2係 TEL (5432) 2907

