

食中毒ニュース

NO.4 平成 26 年 11 月 12 日

ノロウイルス Q & A

秋も駆け足に過ぎ去り、段々寒くなってきました。冬はノロウイルスの食中毒が盛んになる季節です。そこで、ノロウイルスの基礎知識を身につけ、予防対策をしましょう。

Q.1 ノロウイルスは冬しかかからないの？

A.1 過去 3 年間の患者数

	1 月	2 月	3 月	4 月	5 月	6 月	7 月	8 月	9 月	10 月	11 月	12 月	合計
H25	1933	2218	1985	1875	756	237	60	64	14	591	540	2399	12,672
H24	2594	987	2168	666	49	261	307	19	92	384	2447	7658	17,632
H23	1436	1009	938	389	288	391	195	55	233	379	508	2798	8,619

一年中発生していますが、特に 11 月より患者数が増え始め、3 月まで多い傾向です。

Q.2 ノロウイルスに感染すると、どんな症状になるの？

A.2 感染して症状が出るまでの時間は 24～48 時間です。主な症状は吐き気・嘔吐・下痢・腹痛です。熱はそんなに上がりません。激しい嘔吐下痢により、脱水状態になることがあります。



Q.3 感染しないようにするには、どうすればいいの？

A.3 食品からの感染もありますが、ヒト→ヒトの感染が多いです。

保菌者にならないために、厨房外に出るときも**マスク**を着用しましょう。**ウイルスはヒトの腸内でしか増えません。始業前、始業後、厨房外に出た後は正しい手洗いを行って下さい。手にウイルスが付いた場合でも洗い流すことで予防ができます。毎日時間を決めて、手で触れる箇所（ドアノブ・冷蔵庫の取っ手・配膳車 等）に次亜塩素ナトリウム（塩素濃度 200ppm）をかけ、ふき取りましょう。**

Q.4 感染したかもしれない場合、どうすればいいの？

A.4 まずは現場責任者に連絡しましょう。その後、指示を仰ぎます。病院に行き、「調理従事者」と説明し、迅速診断キットで検査をしてもらいましょう。

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html> 厚生労働省 HP より抜粋

今回は簡単な注意点をまとめてみました。知識があると予防ができます。今年 1 月の学校給食のパンがノロウイルスに汚染された食中毒がありましたね。あの時の報道は異常な程でした。

食中毒予防の三原則

菌を 付けない 増やさない 殺す です。

