

ぐんま食の安全情報

Vol.101

ぐんま食の安全情報は、食の安全に関する情報を食の安全情報通信員のみなさんを通じてお届けする情報紙です。

2013年12月発行
編集発行
群馬県食品安全局食品安全課

情報No. 101 今年も流行のきざし！ノロウイルスによる食中毒・感染症に注意しましょう！

食中毒は夏だけでなく、冬にも発生します。特に秋から冬にかけてはノロウイルスによる食中毒が増加します。油断大敵！ノロウイルスの特徴や対応をきちんと知り、食中毒や感染症を予防しましょう。

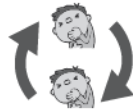
ノロウイルスによる食中毒・感染症について

特徴

1. 感染力が強い

少量で感染し、患者のおう吐物や便からウイルスが大量に排せつされるため、適切に処理しないと感染が拡大します。

また、一度感染しても、繰り返し感染します。



2. 乾燥に強い

乾燥に強く、人の体から排せつされた後も安定した感染力をもち続けます。

4℃程度の低温でも60日以上生存するといわれています。

乾燥すると空気中に浮遊します。



3. 塩素消毒と加熱が有効

塩素消毒（塩素系漂白剤など）や十分な加熱が有効です。

アルコールや逆性石鹸は、ノロウイルスにはあまり効果がありません。

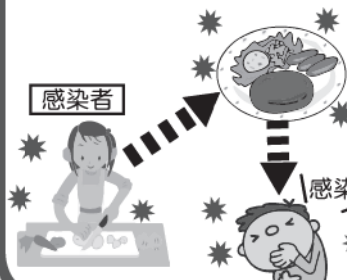
感染ルート

食品から

- 汚染されている二枚貝などを生または加熱不足のまま食べる。

- 感染者が調理する際にウイルスが食品に付着し、それを食べて感染する。

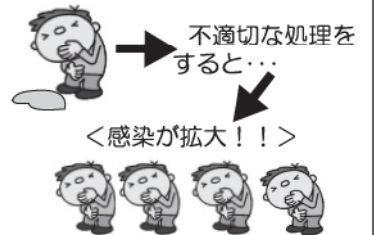
生や加熱不足



食品以外から

- 感染者のおう吐物などを処理する際に口に入る。

- 乾燥して浮遊したウイルスを吸い込んで感染する。



<吸い込みでの感染!>



潜伏期間と症状、注意点

潜伏期間：感染してから1～2日で症状が現れます。

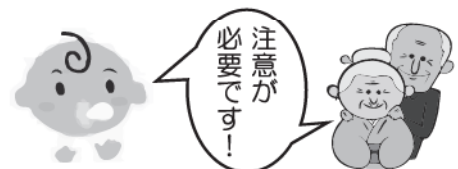
主な症状：吐き気、おう吐、下痢、腹痛、発熱など。

これらの症状が1～2日続き、通常は3日ほどで回復します。ただし、体力の弱い乳幼児や高齢者はおう吐物をのどに詰まらせたり、脱水症状を引き起こすことがあるので注意が必要です。

また、症状が治まった後も1週間～1か月程度の期間は便などからウイルスが排出されます。

◆体調をみて、速やかに医療機関を受診するようにしましょう。

◆おう吐や下痢により水分が不足しますので、しっかり水分を補給しましょう。



水分補給を
しっかりね!



ノロウイルスの感染を広げないためのポイント

消毒について

- ・感染者が触れたドアノブなどは、塩素液で消毒する。ただし、塩素液は金属腐食性があるので、薬剤を十分にふき取る。
- ・おう吐物がついたカーテンや衣類は、他のものと分けて下洗いしてから消毒する。

製品ごとに濃度が異なるので、表示をしっかりと確認し、「使用上の注意」などをよく読んだ上で使用してください。

家庭用の塩素系漂白剤からの塩素液の作り方

塩素系漂白剤	食器、カーテンなどの消毒やふき取り (濃度が200ppm)		おう吐物などの廃棄処理 (濃度が1000ppm)		
	製品の濃度	液の量	水の量	液の量	水の量
6% (一般的な家庭用)	10ml	3L	50ml	3L	
1%	60ml	3L	300ml	3L	

調理について

- ・ノロウイルスに汚染されたおそれのある食材は、中心温度85～90℃で90秒以上加熱する。(湯通し程度の熱ではウイルスは死滅しません。)



おう吐物などの処理について

用意するもの

- ・使い捨てのマスクやエプロン、手袋
- ・新聞紙、ペーパータオルなど
- ・ビニール袋 (複数枚)
- ・塩素液作成用バケツ、計量カップ
- ・塩素系漂白剤

処理時のポイント

- ・おう吐物は素手で触らない。
- ・おう吐物の飛散防止のため、処理時まで新聞紙などで覆っておく。
- ・換気を行い、なるべく少人数で速やかに処理する。
- ・**処理後はしっかりとうがい、手洗いをする。**



- ・マスク、エプロン、手袋をする。(処理後に処分できるものがおすすめです。)

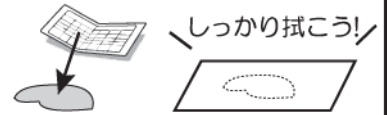


できるだけ肌や衣服の露出をさけて、ウイルスに触れないようにする。

- ・バケツに塩素液 (1000ppm) を作り、新聞紙とペーパータオルなどを浸す。



- ・おう吐物を新聞紙で取り除き、ペーパータオルなどで拭く。



- ・ふき取った新聞紙やペーパータオルなどをビニール袋に入れしっかりと密封する。



- ・密封したビニール袋を別のビニール袋に入れ、使用した手袋なども一緒に入れ、密封して処分する。



きちんと予防、処理を行い、周囲に広げないように気をつけましょう！



お知らせ

不定期発行について、御理解と御協力ありがとうございます。次回は、1月発行予定です。



御意見・御感想
お問い合わせは
こちらへ

〒371-8570 前橋市大手町1-1-1 県庁食品安全課
TEL: 027-226-2423 FAX: 027-221-3292
電子メール: shokuanze@pref.gunma.lg.jp