

ノロウイルス食中毒にご注意！！

ノロウイルスを原因とする食中毒は、年間を通じて発生しています。
ノロウイルスは手指や食品などを介して口に入り、おう吐、下痢、腹痛、発熱などを起こします。一般的には、健康な方は軽症で回復しますが、抵抗力の弱い子どもや高齢の方などでは重症化したり、おう吐物を誤って気道に詰まらせ死亡することがあります。



感染経路

- 「人 → 食べ物 → 人」

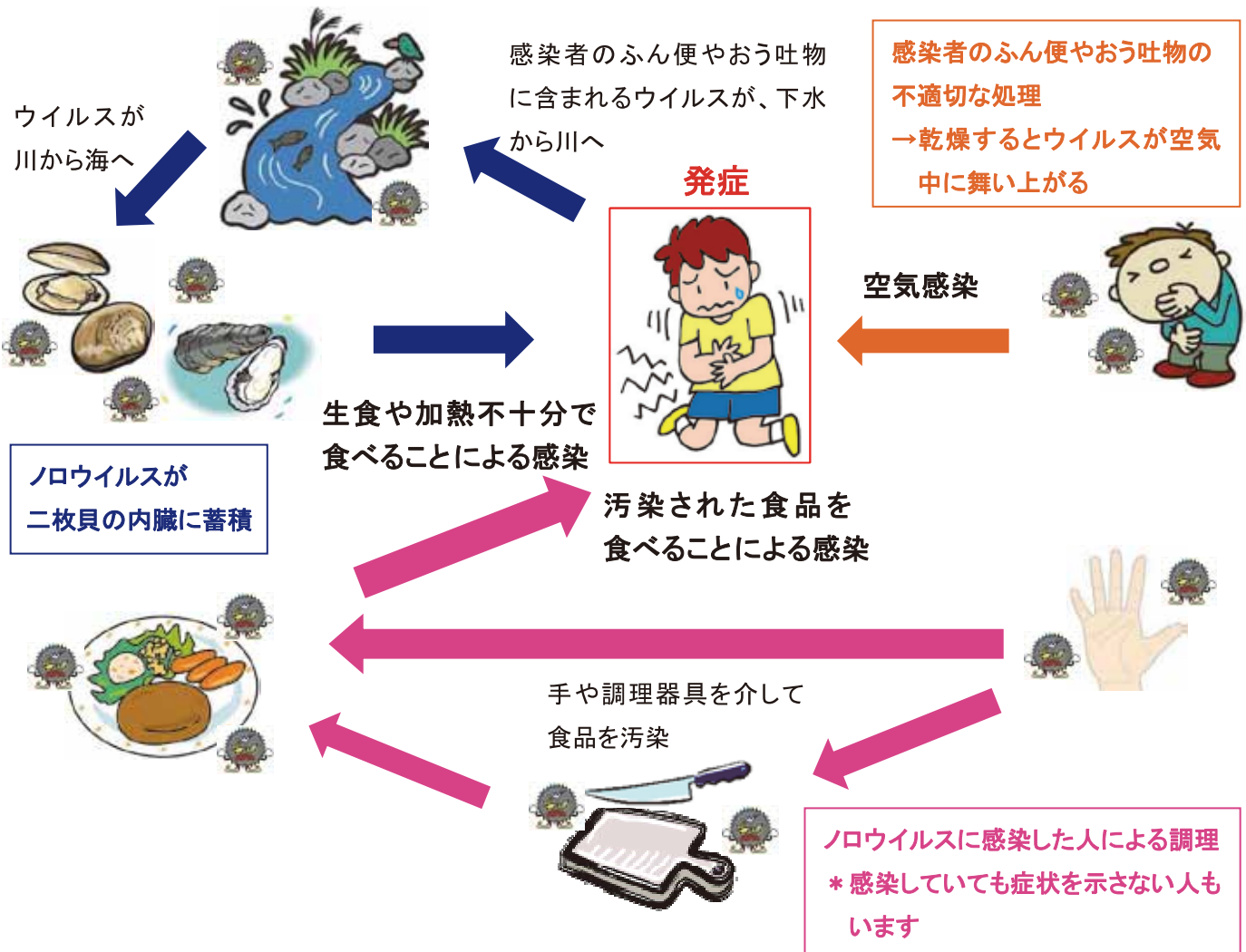
ノロウイルスに感染した調理人などを介して汚染された食品の喫食による感染

- 「食べ物 → 人」

ウイルスに汚染された二枚貝（カキ・アサリ等）の生食や、加熱不十分で食べることによる感染

- 「人 → 人」（この場合は食中毒ではなく感染症として取り扱われます）

感染者の排泄物（ふん便やおう吐物）の不適切な処理などによる感染



ノロウイルスの特徴

- 人の腸管内でのみ増殖する（食品中では増殖しない）
- おう吐・下痢・腹痛・発熱など、風邪に似た症状
- 発症するまでの潜伏時間は24～48時間
- 少ないウイルス量でも感染・発症する（**感染力が強い**）
- 加熱や塩素系消毒剤（次亜塩素酸ナトリウム）が有効
（消毒剤を使用する場合は、濃度や方法等製品の指示を確認して使用してください）

予防のポイント！！

● 手洗いをしっかり行う

手指を介して食品を汚染しないために、**手は石けんを使って流水で洗い流す**ことが重要です。ノロウイルスを洗い流すため、**二度洗い**を心がけてください。



感染していても症状を示さない人もいますので、症状がなくても調理前、トイレ後、食事前などにはしっかりと手を洗ってください。

● 下痢等の症状がある場合は、食品の取り扱いに従事せず、できるだけ早く医療機関を受診する

症状が消えてからも、ふん便中にウイルスが含まれている場合がありますので、しばらくの間は直接食品に触れないように注意してください。

● 二枚貝（カキ・アサリ等）の生食は避け、中心部まで十分加熱する（85℃～90℃、90秒以上）

食品を取り扱う人（調理従事者）は二枚貝の生食を自粛してください。



● トイレ等の衛生管理をしっかりと行う

トイレの清掃やおう吐物の処理を行う場合は、**使い捨ての手袋やマスクを着用し、塩素系消毒剤を使って適切に消毒**してください。



塩素系消毒剤を使用する際には

1. 希釈は正しく行い、希釈液は保存せずにその都度作るようにしてください。
2. 金属製品、繊維製品では、腐食や変色を起こす場合がありますので、注意してください。
3. 必ず、各製品の「使用上の注意」をよく読んでから使用してください。

冬場に多いノロウイルス食中毒

<https://www.pref.osaka.lg.jp/shokuhin/shokutyudoku/norovirus.html>



お問い合わせは最寄りの保健所へ

大阪府健康医療部生活衛生室食の安全推進課 令和4年8月作成

〒540-8570 大阪市中央区大手前2丁目 TEL06-6941-0351 (代表)