

梨一賞

1/10 (木)

当時)

手洗いが一番の予防

ウイルスの感染を疑って早めに医療機関に受診するとともに、感染の拡大防止のためなるべく調理は控えるようにしましょう。

健康

冬の感染性胃腸炎は「胃腸風邪」とも呼ばれ、その多くはノロウイルスが原因で、激しい嘔吐や下痢の症状が現れます。感染性胃腸炎が急増してしばらくすると、ノロウイルス食中毒の発生も多くなる傾向があります。過去五年間のノロウイルス食中毒の八割以上は十一月から翌三月にかけて発生しています。

ノロウイルス食中毒は、主に感染した調理者を介し、汚染された食品を食べることで発生します。また汚染されたカキなどの二枚貝を生や加熱不足で食べて発症することもあります。ノロウイルスは非常に感染力が強いため、特に集団生活を送る保育園や学校、福祉施設などで発生した場合は集団感染に発展する恐れがあります。

県では現在「冬季食中毒予防注意報」を発令し、予防を呼び掛けている。食品関係事業者だけでなく、家庭でもノロウイルスがこ

ノロウイルス

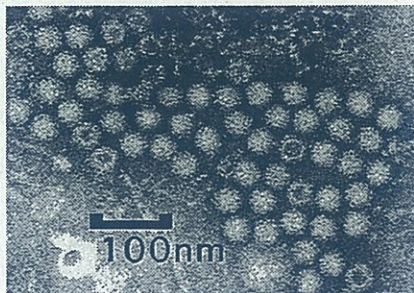
ノロウイルスとは

- 手指や食品等を介して口から感染し、腸内で増殖。
- 非常に感染力が強く、わずかな量(10~100個程度)のウイルスで感染。
- 感染すると24~48時間後に嘔吐、下痢、腹痛などの症状が現れる。発熱、頭痛、関節痛を伴うこともある。
- 通常は3日程度で回復するが、抵抗力の弱い乳幼児や高齢者は重症化する恐れがある。
- 1週間程度(長い場合は1カ月)は、便の中にウイルスが排泄される。
- 感染した調理者を介し、汚染された食品
- 汚染されたカキなどの二枚貝類(生や加熱不足)

特徴	ノロウイルスとは
感染の症状	手指や食品等を介して口から感染し、腸内で増殖。非常に感染力が強く、わずかな量(10~100個程度)のウイルスで感染。感染すると24~48時間後に嘔吐、下痢、腹痛などの症状が現れる。発熱、頭痛、関節痛を伴うこともある。
中毒の原因	通常は3日程度で回復するが、抵抗力の弱い乳幼児や高齢者は重症化する恐れがある。1週間程度(長い場合は1カ月)は、便の中にウイルスが排泄される。感染した調理者を介し、汚染された食品
主な食品	汚染されたカキなどの二枚貝類(生や加熱不足)

ノロウイルス食中毒

ういうものかを理解し、予はありますが、手の汚れを落とすことでウイルスを落とすこと。また、生野菜など生鮮食品にもウイルスが付着していることがあるので、流水で十分洗いましょう。調理の際、食品の中心部まで八五度以上で一分間以上加熱すると感染性は失われます。汚染が疑われるカキなどの二枚貝は中心部まで十分加熱しましょう。もし、この季節に嘔吐や下痢があった場合は、ノロウイルス食中毒の可能性があります。



ノロウイルス。1nm(ナノメートル)は、100万分の1ミリ。県衛生環境研究センター提供

食品中心部まで加熱を

万一、家族が発症した場合、嘔吐物等を処理する際はビニール手袋やマスクを着け、ウイルスが飛び散らないようにペーパータオル等で拭き取りましょう。その後は、次亜塩素酸系消毒剤(濃度0.1%以上)で十分洗いましょう。家庭用漂白剤は五十倍程度に薄める)で浸すように拭き取り、水拭きしてください。アルコール系消毒剤はノロウイルスにはあまり効果がありません。嘔吐物や下痢便には一袋当たり百万から十億個と大量のノロウイルスが含まれ、うち十~百個程度のウイルスが体内に入っただけで感染すると言われています。拭き取り後のペーパータオル等は二重にしたポリ袋に入れて密封して捨てるなど、取り扱いに十分注意しましょう。

食品衛生に関する問い合わせは、県医薬食品・衛生課 電話0776(20)0354へ。

ソシタウ。トカブシ安

「東京の人気ラーメン店」ヒースローポ木のり画を