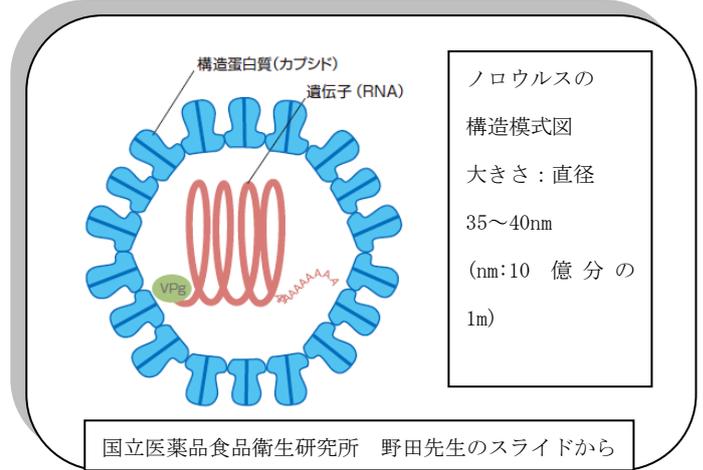


ノロウイルス対策のポイント シリーズ1 ノロウイルスの知識

まず、ノロウイルスを知りましょう。

- ★ ノロウイルスは、小型の球形のウイルスで10粒子程度の口からの摂取で、感染し、人の腸管で増え、嘔吐、下痢、発熱（関節痛を伴う場合もあります）などの症状を引き起こします。
- ★ このウイルスは、低温で長く生き延びるため、冬季に流行します。学校や幼稚園、保育園などから始まり、家庭から社会に感染が広がります。
- ★ 流行のピークでは神奈川県で、1週間に数万人が感染すると推定されています。
- ★ 腸管のウイルスの抗体は、数ヶ月で消えることやウイルスが変化し易いことから、毎年のように流行は繰り返されます。
- ★ ノロウイルスは人以外（チンパンジーを除く）には感染しません。人の便や吐物に大量に排泄されたノロウイルスは、トイレ設備や手、着衣に付着し、拡散します。吐物や乳児の便がトイレ以外を汚染した場合、消毒処理を誤ると空気中にウイルスが浮遊し、口に入ることによって感染が広がる可能性があります。
- ★ ノロウイルスの便中の量は1億個/g、吐物中の量は100万個/gで、天文学的数字です。理屈では便100gで日本国民全員を感染させるウイルス量が存在することになります。トイレを使用した場合、便の1mm³の跳ね返りが、お尻や、便座裏、手に付けば10万のウイルスが存在する可能性があります。この数は1000～10000人を感染させる量です。
- ★ 感染が拡大すると駅などの公衆トイレが汚染され、つり革、手すりから、ウイルスは広がります。手洗がなされないとどんどん広がって行きます。



飲食店・旅館などのトイレの汚染調査（仙台市）

年度	ふきとり箇所	ノロウイルス陽性率
22	従業員専用	5/21
	客用専用	2/23
	従業員、客用兼用	2/4
23	従業員専用	3/4
	客用専用	2/4
24	従業員専用	3/6
	従業員・客用兼用	1/1

左に記載の仙台市が行った調査は、なかなか、衝撃的内容です。

トイレの汚染がかなりの施設で起こっているのです。

トイレの消毒対策は
ノロウイルス対策シリーズ2
をご覧ください。

★ ノロウイルスの厄介なところ1

塩素系の殺菌剤か熱以外に安価で有効な殺ウイルス方法がないことです。（ただし、ポピドンヨードなど有効なものもあります。）

食品中のウイルスを殺す場合は中心温度で、85℃～90℃で90秒の加熱が必要。

（裏面に続く）

★ ノロウイルスの厄介なところ2

感染しても顕著な下痢、嘔吐などは無く、わずかな症状（食欲不振、気持ちが悪い（胃のむかつき感）、微熱 37℃～37.5℃程度）が1～2日続き、治ってしまい本人も気にしなければ体調の変化に気が付かないケースが一定程度あることです。このような人でも便中には大量のウイルスを排出します。体調の変化に注意し、もしあれば、職場のトイレで大便をしない、した場合には報告し、直ちに消毒する（シリーズ2参照）などの対応が求められます。

また、しばらくの間は、出勤前に、排便し、シャワーを浴びよく洗い、着衣を着替えて出勤するなどの慎重な対応が望まれます。（健康チェックの方法は、シリーズ3を参照）

**困難なノロウイルス対策……………原則は持ち込まない！！（手洗）（調子の悪い時は休む）
持ち込まれたら 拡げない（トイレの手洗、トイレの消毒）
付けない（調理前の手洗）
やっつける！！（加熱調理）**

★ 自分が感染者にならない

生牡蠣、生シラスなど感染リスクのあるものを食べない。

家族に感染者がいる場合には、手洗の徹底と食事に注意（加熱済食品に切り替える）

★ 体の調子に気をつける・・・異常時の対応

下痢・嘔吐・発熱があったら、仕事に出ないほうがよいでしょう。直ってからもしばらくはウイルスを排出します。

（大量調理施設衛生管理マニュアルでは、ノロウイルス感染者はリアルタイム PCR という感度のよい検査法で陰性が確認されるまでは食品に直接触れる作業を控えることが望ましいとされています。CODEX という国際的な委員会では、「症状消失後一定期間経過するまで職場復帰すべきではない」としています。）

微妙な変化・・・胃のむかつき感・食欲不振を伴う微熱の場合には、職場に報告し出勤前に排便を済ませシャワーを浴び出勤し、職場での排便を控える。
排便があった場合は、報告し、消毒を要請する。排便後は勤務しない。
（この対応を最低一週間は続ける）



★ 一に手洗い、二に手洗い（手洗の方法はシリーズ3）

トイレ使用時（小用の時も）・・・トイレはどこが汚れているか判りません

トイレの清掃時

金銭の受け取り時・・・お金にはウイルスがついていることも

調理場に入った時（店に入った時）

★ 食品の調理は 中心温度 85℃～90℃ 90秒

カキフライなど



知って防ごう食中毒

お問い合わせは、お気軽に

厚木保健福祉事務所大和センター食品衛生課

046-261-2948 内線56, 57