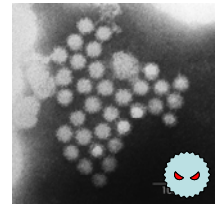


ノロウイルス食中毒に 要注意！

市内でノロウイルス食中毒が多発しています。

	件数	患者数
平成 18 年 *11/14 現在	21 (11)	522 (288)
平成 17 年	14 (3)	458 (119)

() はノロウイルスが原因と疑われる事例 (調査中、推定のものを含む。)



ノロウイルスの特徴

- ・ 人の小腸で増殖し、胃腸風邪のような症状（下痢、嘔吐等）を起こす。
- ・ 食品についたウイルスの量が少なくても感染する。
- ・ 症状がなくなっても、便とともにウイルスが排泄され、食品を汚染する場合がある。

自分は大丈夫 とも
思っている、知
らないうちに食品
を汚染しているこ
とがあります。



ノロウイルス食中毒の予防方法

しっかり手洗い

調理従事者の手を介した汚染が原因と考えられる食中毒が多く発生しています。調理前、トイレの後、カキなどの食材を触った後は、必ず手を洗いましょう。

中心部まで十分加熱

中心温度 85 で 1 分以上加熱しましょう。加熱後の再汚染にも注意！

調理器具などの洗浄・消毒

ノロウイルスには、アルコールや逆性せっけんはあまり効果がありません。調理器具等は洗剤などを使用し十分に洗浄した後、次亜塩素酸ナトリウム（塩素濃度 200ppm）で浸すように拭き、10 分程度おいてから水拭きをします。まな板、包丁、へら、食器、ふきん、タオル等は熱湯（85 以上）で 1 分以上の加熱が有効です。

体調が悪いときは要注意！

下痢や嘔吐などの症状がある場合は、ノロウイルスに感染している可能性があります。調理をしないのが一番ですが、やむを得ない場合は、手洗いをしっかり行い、使い捨て手袋を使用するなどして、食品の汚染や他の従事者への感染を予防しましょう。

ノロウイルスの感染経路

ノロウイルスを取り込んだカキなどの二枚貝を、生や加熱不十分で食べた場合

海水中のウイルスがカキの中腸線（胃・肝臓に相当）に濃縮、蓄積され、それを生または加熱不足で食べるにより食中毒が起ります。

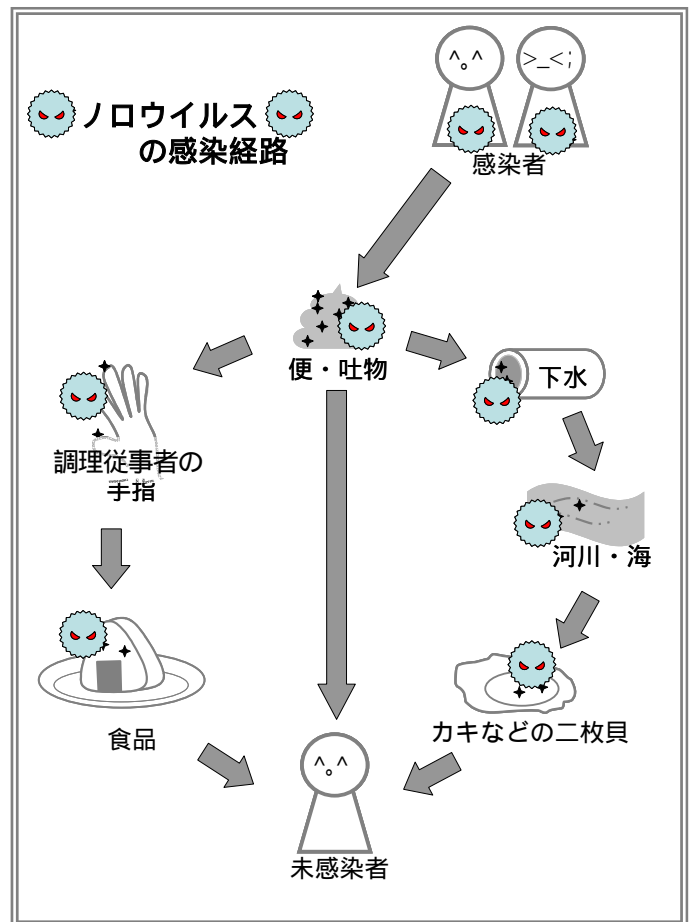
要注意！

ノロウイルスに感染した人が、手洗い不十分で調理を行うことによって食品を汚染した場合

食品についたノロウイルスがわずか 100 個程度であっても、感染、発病します。患者の便、吐物には多量にウイルスが存在しています。トイレ後の手洗いが不十分であると、ウイルスの残存した手で食品に触れることになり、食品が汚染され、食中毒が起こります。

ノロウイルスに感染した人の、便、吐物を処理する際に感染する場合

患者の吐物等を処理する際に、ヒトの手、バケツ、洗い場などが汚染されます。そこに触れた手を介して口にウイルスが入り、感染します。吐物等を処理するときには、汚物中のウイルスが飛び散らないように、ペーパータオル等で静かに拭き取ります。拭き取った後は、次亜塩素酸ナトリウム（塩素濃度 200ppm）で浸すように床を拭き取ります。



すべての食品で注意が必要です！

ノロウイルス食中毒は、調理従事者を介して食中毒が起こることがあるため、カキ料理に限らず、すべての食品で注意が必要です。

また、加熱調理した食品でも、盛り付け時などに調理従事者が触れることにより再汚染され、食中毒が起こることがあります。



加熱調理する食品でも要注意！加熱不足や、加熱後の取扱不良などにより食中毒が起こることがあります。

名古屋市 健康福祉局 食品衛生課 (TEL052-972-2646 FAX052-955-6225)
保健所 生活環境課 食品獣疫担当