

ノロウイルスのシーズンが近づいてきました！

近年、食中毒の年間患者数の約半数以上はノロウイルスによるものですが、そのうち約7割は11月～2月に発生するなど、この時期の感染性胃腸炎の集団発生例の多くはノロウイルスによると考えられています。

ノロウイルスは、感染力が強く、大規模な食中毒など集団発生を起こしやすいため、注意が必要です。

ノロウイルス食中毒の予防対策は？

ノロウイルスの感染は、感染した食品取扱者を介して汚染した食品を食べたことにより起こる食中毒事例が近年、増加傾向にあります。ノロウイルス食中毒を防ぐためには、次のことが重要です。

① 手洗いの徹底

手洗いは、手指に付着しているノロウイルスを減らす最も有効な方法です。調理を行う前（特に飲食業を行っている場合は食事を提供する前も）、トイレに行った後、には必ず手洗いしましょう。

② 食品の加熱

一般にウイルスは熱に弱く、加熱処理はウイルスの活性を失わせる有効な手段です。ノロウイルスの汚染のおそれのある二枚貝などの食品の場合は、中心部が85℃～90℃で90秒以上の加熱が望まれます。

③ 調理器具の洗浄・消毒

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に浸すか熱湯（85℃以上）で1分以上の加熱をしましょう。

④ 日常の体調管理

食品への二次汚染を防止するため、食品取扱者は日頃から自分自身の健康状態を把握し、下痢やおう吐、風邪のような症状がある場合には、調理施設等の責任者（営業者、食品衛生責任者等）にその旨をきちんと伝え、食品を直接取り扱う作業に従事しないようにする必要があります。

また、ノロウイルスは感染していても症状を示さない不顕性感染の場合もあることから、食品取扱者には、検便検査を実施するなどノロウイルスによる感染の有無を定期的にチェックすることは二次感染を防ぐためにも大変重要です。

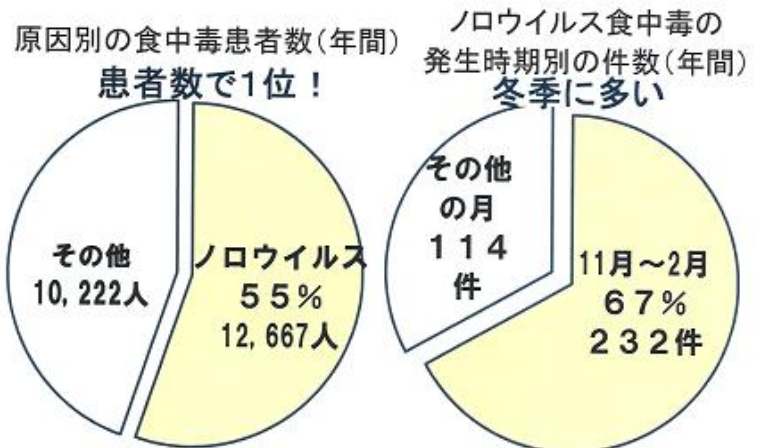
不顕性感染を早期発見するためには？

不顕性感染の早期発見は、ウイルスを高感度に検出できる「リアルタイムPCR法」を用いた遺伝子検査法が有効です。

公益財団法人北九州生活科学センターKLSC福岡事業所では、不顕性感染の早期発見のためにノロウイルス食中毒予防促進支援月間（平成28年10月17日～11月30日）を設け、高感度な「リアルタイムPCR法」を用いたノロウイルスの遺伝子検査を通常価格の半額で実施し、調理従事者等が職場単位で一斉に受検する取り組みをお手伝いしております。



pixta.jp - 9763067



厚生労働省統計（平成22年～26年の平均）



お問い合わせ先

公益財団法人北九州生活科学センターKLSC福岡事業所（福岡市博多区千代1-2-4）

TEL 092-642-1001 FAX 092-642-1002

URL : <http://www.klsc.or.jp/>