

## ノロウイルス食中毒にご注意

夏だけではない冬にも注意が必要な食中毒、ノロウイルス食中毒について知ろう！

### 1. ノロウイルスってどんなウイルス？（ノロウイルス食中毒の特徴）

- ① ノロウイルスはウイルス性食中毒の原因物質であり、その感染経路はほとんどが経口感染です。潜伏期間（感染から発症までの時間）は 24～48 時間で、ウイルス性急性胃腸炎を発症して、嘔吐・下痢などの症状が出ます。ノロウイルスに感染した場合の治療は、脱水症状を防ぐための水分補給など対症療法が行われます。止しゃ薬（いわゆる下痢止め薬）は、回復を遅らせることもあるので使用しない方が望ましいでしょう。
- ② ノロウイルスによる食中毒や感染性胃腸炎は 1 年を通して発生していますが、特に冬場に増加します。また、他の食中毒と比較して大規模食中毒になりやすいことも特徴です。

したがって、感染予防がとても重要となります。

### 2. どうやったら食中毒を防げるの？（ノロウイルス食中毒の予防法）

- ① 手洗いは、手指に付着しているウイルスを減らす有効な方法です。一般的な感染症対策としても丁寧な手洗いや二度洗いは、とても大切です。ただ、消毒用エタノールはノロウイルスに効果が弱いとされています。
- ② ノロウイルスを失活化させる方法として加熱処理や次亜塩素酸ナトリウムによる処理があります。まな板、包丁、食器、ふきん等は熱湯（85℃以上）で1分以上加熱することで処理できます。また、加熱が難しい調理器具等の消毒には、次亜塩素酸ナトリウムが有効です。調理器具等を十分に洗浄した後、次亜塩素酸ナトリウム（塩素濃度200ppm程度）で浸すように拭くことでウイルスを失活化できます。ノロウイルス汚染のおそれがある二枚貝などの食品の場合には中心部の温度が85～90℃で90秒間以上の加熱で感染性が失われるといわれています。  
〔参照：厚生労働省 ノロウイルスに関するQ&A〕



公益財団法人北九州生活科学センターでは、ノロウイルスの検便検査を厚生労働省が指定する高感度の検査法により行っております。ご依頼、ご相談などお気軽にお問い合わせください。

【F A X 情報に関するお問い合わせ先】 公益社団法人福岡市食品衛生協会

TEL 092-651-5111

【休日のご案内】

- 土曜日・日曜日・祝日 ● 年末年始（12月29日～1月3日）
- お盆休み（8月13日・14日・15日） 窓口業務を休ませていただきます。

〔H A C C P（ハサップ）や検査に関するご相談・お問い合わせ先〕

厚生労働大臣登録検査機関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 福岡生活衛生食品会館4階

TEL 092-642-1001 FAX 092-642-1002 URL : <http://www.klsc.or.jp/>