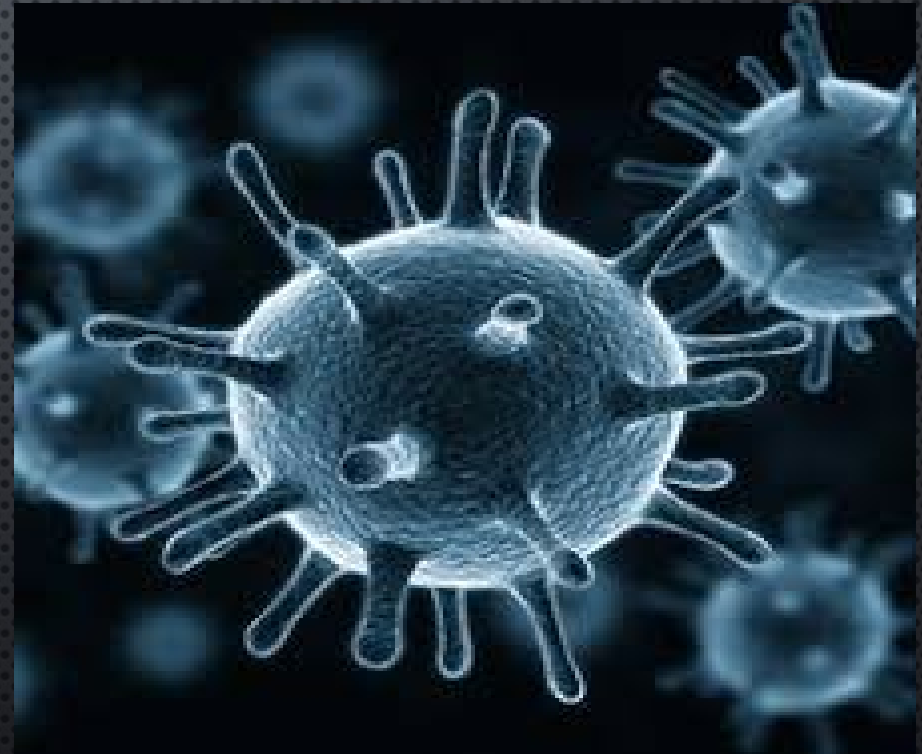
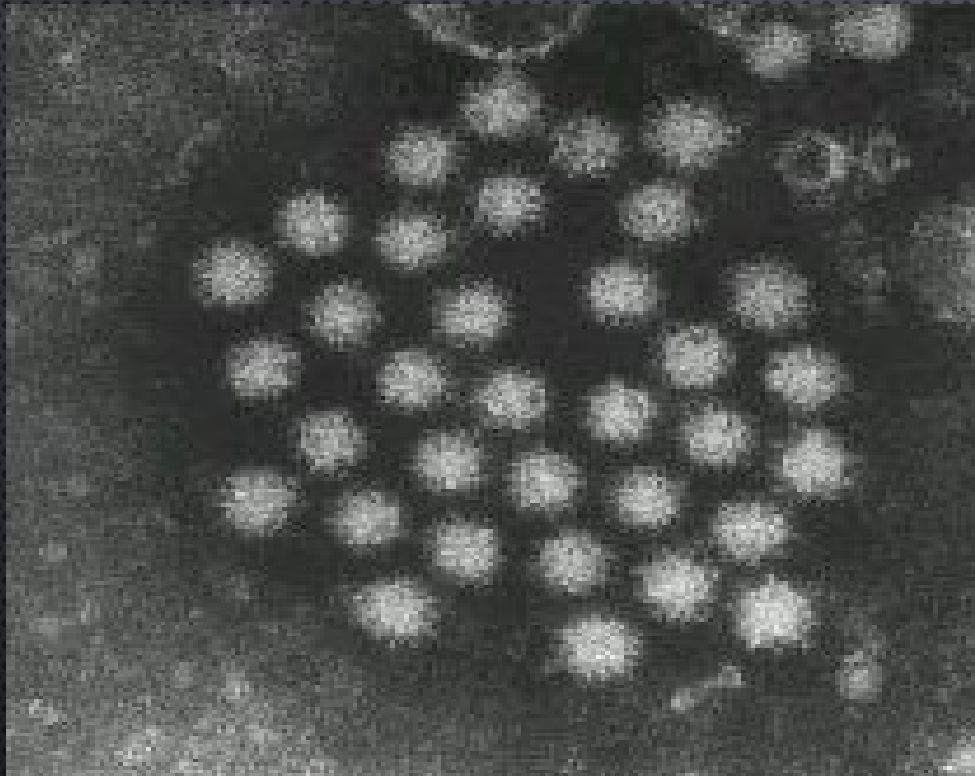


ノロウイルス感染症



ノロウイルス感染症 検査

ノロウイルス検査用 採取容器

(リアルタイムRT-PCR法・イムノクロマト法・エライザ法)

ゼリー：なし



ノロウイルス陽性



陰性



無効



ノロウイルス感染症

ノロウイルスによる感染

経路

食品からの感染

- 感染した人が調理などをして汚染された食品
- ウイルスが蓄積した、加熱不十分な二枚貝など

人からの感染

- 患者の便や嘔吐物からの二次感染。
- 家庭や会社、電車、商業施設内などでの飛沫などによる感染

症状

潜伏期間

- 感染から発症まで24～48時間

主な症状

- 吐き気、嘔吐、下痢、腹痛、微熱が1～2日続く
- 感染しても症状のない場合や、軽い風邪のような症状のこともある

*乳幼児や高齢者は、嘔吐物を吸い込むことによる肺炎や窒息にも要注意



ノロウイルス感染症 感染を広げないために

嘔吐物・便から



感染者の吐物や便から、ノロウイルスが大量に排出される。

**手洗い、
清掃・消毒不十分！**

手指などを介して口から吸引。
乾燥した吐物などから空中に浮遊したウイルスを口から吸引。

食品を介して



手洗い不十分！



感染者が触れた食品や調理器具などにウイルスが付着。それらで調理した料理を食べることで摂取。

食品から



下水道などを通過してウイルスが海や地下水に流出。二枚貝は大量の海水を飲み込むためウイルスが蓄積しやすい。

**生食または
加熱不十分！**

ウイルスが蓄積された食品を、生または加熱不十分な状態で摂取。

感染・発症

持ち込まない

調理施設に持ち込まない

- ◆ 健康管理（本人・家族）
- ◆ 入室前・調理前の手洗い
- ◆ 利用者と調理者のトイレを分ける



加熱する

加熱して、死滅させる

- ◆ 85～90℃で 90 秒間以上の加熱



拡げない

調理施設を汚染させない

- ◆ トイレ後・清掃後の手洗い
- ◆ 便、おう吐物の適切な処理
- ◆ 調理施設、トイレ等の清掃・消毒



つけない

食品に汚染させない

- ◆ 確実な手洗い
- ◆ 調理器具の洗浄・消毒
- ◆ 使い捨て手袋やマスクの正しい着用



ノロウイルス感染症 症状



ノロウイルス食中毒の特徴

症状がなくなってから、1週間~1ヵ月程度

ウイルスを糞便中に排出 (発症しない人も同様にノロウイルスを排出)

発症率(患者数/喫食数)

約45%

主な症状

嘔吐 下痢 腹痛 発熱

患者などからの
ウイルス排出

嘔吐物1mL中
約100万個
ふん便1g中
約1億個

潜伏期間

一般に

24~48時間

治癒

1~2日後に治癒

後遺症は残らない

乳幼児、高齢者は
重症化することもある



ノロウイルス感染症 予防 治療

ノロウイルス

年間感染者
約1万人

11月～3月 流行ピーク

| | | |
|----|-----|----|
| 下痢 | おう吐 | 発熱 |
|----|-----|----|



2日程度で回復
する事が多いが...



高齢者・乳幼児は
重症化の恐れも

有効な薬
ワクチンなど無し

ノロウイルスの予防

手洗いをしっかりと

特に食事前、トイレの後、調理前後はせっけんでよく洗い、流水で十分に流す



「人からの感染」を防ぐ

乳幼児や高齢者の下痢便や嘔吐物に大量のノロウイルスが含まれていることもあり、おむつなどの取り扱いには十分注意

「食品からの感染」を防ぐ

●加熱して食べる食材は中心部までしっかりと火を通す

※二枚貝などは中心部が85～90度で90秒以上の加熱が必要



●調理器具や調理台は「消毒」して、いつも清潔に

※まな板、包丁、食器などは使用后すぐに洗い、熱湯(85度以上)で1分以上の加熱消毒が有効

(出所)首相官邸ホームページ「ノロウイルス(感染性胃腸炎・食中毒)対策」を基に作成

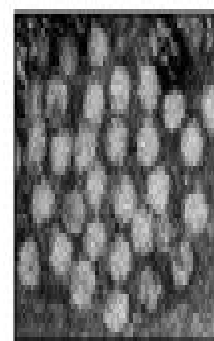


次亜塩素酸ナトリウム
(塩素系漂白剤で代用可能)

Good



ノロウイルス感染症 予後



ノロウイルス
實方剛博士提供

潜伏期間
1~2日



- ・嘔吐
- ・下痢
- ・腹痛
- ・微熱(38℃以下)
- ・頭痛
- ……など

2~3日

回復

1,2週間~1ヶ月
糞便中にウイルスを
排出しつづける

感染に
注意

ノロウイルスの二次感染を防ぐ



流水で洗う

ゴミは密閉

