

ノロウイルス

☆ ノロウイルスとは

冬場に多いウイルス性胃腸炎の原因ウイルスの一つです。近年、ノロウイルスによる食中毒は、件数や患者数が他の細菌性食中毒よりも多く、一度の食中毒事件で多くの患者が発生する傾向があります。

☆ ノロウイルスの特徴

- 大きさは、35～40nm(1nmは 100 万分の1mm)で、とても小さい。
- 感染力が強く、10～100 個程度で感染する。
- 食品中では増えず、人の小腸でのみ増える。
- 感染しても症状が出ない人(*)もいる。
- 感染者のふん便中には、2～4週間程度ウイルスが排出される。
- 消毒には、塩素系漂白剤が有効であり、アルコールは効きにくい。

* 感染しても症状が出ないことを**不顕性感染**という。症状はなくても、ふん便中にはたくさんのノロウイルスが含まれている。

☆ 主な感染経路



☆ 予防対策

- 手洗いは、ハンドソープ等での 2 回の繰り返し洗いが有効。
- 定期的な清掃、消毒の実施。
- 汚染の恐れのある食品は、中心温度 85～90℃で 90 秒以上加熱。