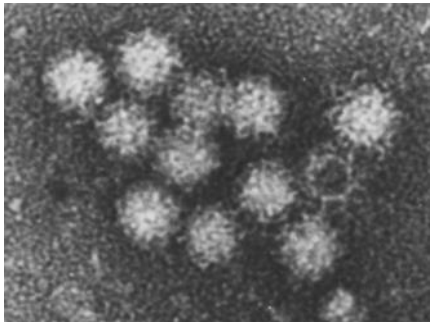


ノロウイルス

1	原因となる食品
	食品取扱者や調理器具などからの二次汚染を受けた食品、二枚貝など
2	特徴
	(1) 少ないウイルス量(10～100個程度)で感染・発症が可能 (2) ヒトの腸管上皮細胞でのみ増殖 (3) 直接効果のある薬剤、ワクチンはない
	 (国立医薬品食品衛生研究所ホームページ)
3	主な症状
	嘔気、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)
4	潜伏時間
	24～48時間
5	感染経路
	○食品からの感染 食品取扱者や調理器具などからの二次汚染を受けた食品 ウイルスの蓄積した、加熱不十分な二枚貝など ○人からの感染 患者のふん便や嘔吐物からの二次感染 家庭や施設内などでの飛沫などによる感染
6	予防対策
	(1) 二枚貝等、ノロウイルス汚染のおそれがある食品は、食品の中心部で85～90℃、90秒以上の加熱 (2) 調理器具の次亜塩素酸ナトリウムや熱湯を用いた消毒 (3) 体調が悪い時(嘔吐・下痢等している場合)には、調理を控える (4) 手洗いの徹底(調理の前後、食事の前、トイレやおむつ交換の後など)

※ ノロウイルスの詳細については、次の厚生労働省ホームページを参照してください。
(http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/03.html)