

ノロウイルス電子顕微鏡写真
(食品安全委員会ホームページより)

ノロウイルスによる胃腸炎って？

ノロウイルスは、手指や食品などを介して、経口で感染し、ヒトの腸管で増殖し、おう吐、下痢、腹痛などを起こします。健康な方は軽症で回復しますが、子どもやお年寄りなどでは重症化したり、吐ぶつを誤って気道に詰まらせて死亡することがあります。

どうやって感染するの？

このウイルスの感染経路はほとんどが経口感染で、次のような場合があると考えられています。

- ① 汚染されていた二枚貝を、生あるいは十分に加熱調理しないで食べた場合
- ② 食品取扱者が感染していて、その者を介して汚染した食品を食べた場合
- ③ 患者のふん便や吐ぶつから、人の手などを介して感染した場合
- ④ 家庭や共同生活施設などヒト同士の接触する機会が多いところで、ヒトからヒトへ飛沫感染等する場合

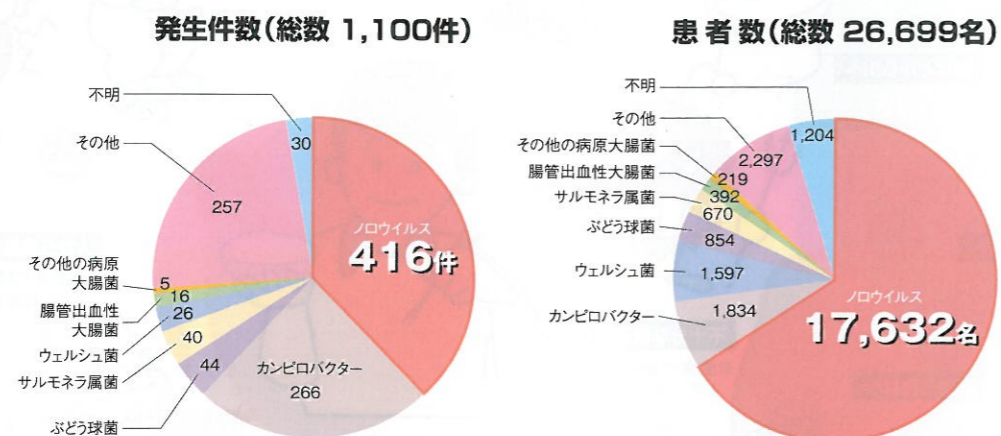
などがあります。

特に、食中毒では、②のように食品取扱者を介してウイルスに汚染された食品を原因とする事例が、近年増加傾向にあります。

平成24年
全国食中毒発生状況

ノロウイルスの食中毒はどのくらい発生しているの？

平成24年度の全国の食中毒発生状況を見ると、発生件数、患者数ともノロウイルスによる食中毒が第1位になっています。



症状は？

潜伏期間(感染から発症までの時間)は24~48時間で、主症状は吐き気、おう吐、下痢、腹痛で、発熱は軽度です。
通常、これら症状が1~2日続いた後、治癒し、後遺症もありません。
また、感染しても発症しない場合や軽い風邪のような症状の場合もあります。



治療法は？

現在、このウイルスに効果のある抗ウイルス剤はありません。このため、通常、対症療法が行われます。

特に、体力の弱い乳幼児、高齢者は、脱水症状を起こしたり、体力を消耗したりしないように、水分と栄養の補給を充分に行いましょう。

脱水症状がひどい場合には病院で輸液を行うなどの治療が必要になります。

止しゃ薬(いわゆる下痢止め薬)は、病気の回復を遅らせることがあるので使用しないことが望ましいでしょう。

ノロウイルス食中毒の予防方法は？

ノロウイルス食中毒を防ぐためには、

- 加熱が必要な食品は、中心部までしっかり加熱する。
(ノロウイルス汚染のおそれのある二枚貝などの食品の場合は、中心温度85~90℃で90秒間以上の加熱が望ましい。)
- 食品取扱者や調理器具などからの二次汚染を防止する。

ことが重要です。

特に、大量調理施設の食品取扱者がノロウイルスに感染していると、大規模な食中毒となる可能性があります。



二次感染を予防するには？

患者のふん便や吐ぶつには大量のウイルスが排出されるので、

- 調理を行う前、食事の前、トイレに行った後、下痢等の患者の汚物処理やおむつ交換等を行った後などには、必ず手を洗いましょう。
- 下痢やおう吐等の症状がある方は、食品を直接取り扱う作業をしないようにしましょう。
- 胃腸炎患者に接する方は、患者のふん便や吐ぶつを適切に処理し、感染を広げないようにしましょう。
- ノロウイルスは乾燥すると容易に空中に漂い、これが口に入って感染することがあるので、吐ぶつやふん便は乾燥しないうちに床等に残らないよう速やかに処理し、処理した後はウイルスが屋外に出ていくよう十分に換気を行いましょう。

調理器具等は使用後に洗浄、殺菌しましょう。



感染が疑われた場合、どこに相談すればいいの？

最寄りの保健所やかかりつけの医師にご相談下さい。