

ぐんま食の安全情報

Vol.120

ぐんま食の安全情報は、食の安全に関する情報を食の安全情報通信員のみなさんを通じてお届けする情報紙です。

2015年11月発行
編集発行
群馬県食品安全局食品安全課

情報No. 120 ノロウイルスにご注意を！～新型ノロウイルス流行の兆し～

湿度や気温の高い夏場に発生するイメージが強い食中毒ですが、ノロウイルスによる食中毒や感染性胃腸炎は、気温が低くなるこれからの季節が本格的に発生しやすいシーズンです。
ノロウイルスの特徴や予防法をきちんと知り、食中毒や感染症を予防しましょう。

ノロウイルスってどんな病気？

感染から発症までの潜伏期間は1～2日。主な症状は吐き気、おう吐、下痢および腹痛です。通常、症状は1～2日で治まりますが、時に脱水症状やおう吐物を喉につまらせることによる窒息など、重症化するおそれがあるので、乳幼児や高齢者は特に注意が必要です。

「新型ノロウイルス」が大流行の兆し！？

今秋は、遺伝子変異により、従来とは異なる遺伝子型のノロウイルスが主流になっています。大多数の人の体内には、新型ノロウイルスに対する免疫がないため、感染が拡大しやすく大流行を引き起こす可能性もあります。

なお、新型ノロウイルスであっても従来と症状は変わりません。

ノロウイルスによる食中毒や感染症を予防するため、正しい知識に基づいた予防方法を実践しましょう。

予防方法のポイント ～キーワードは「手洗い」「加熱」と「消毒」～

★食中毒・感染症予防の基本は手洗い！

調理の前や食事の前、トイレの後などには、石けんと流水で30秒以上よく手を洗いましょう。

- ・石けんは十分泡立て、すすぎは流水で十分に行います。
- ・清潔なタオル又はペーパータオルで手を拭きます。

★調理するときは十分に加熱を！

食材は中心部まで十分に加熱してから食べましょう。

汚れの残りやすいところを丁寧に！



二枚貝に注意!!



カキやハマグリなどの二枚貝は、海水を取り込んでその中のエサを食べていますが、その際ノロウイルスも一緒に取り込まれて二枚貝の体内で濃縮されるため、食中毒の原因になりやすいと考えられています。

★調理器具等は熱湯か塩素による消毒！

二枚貝を取り扱ったまな板や包丁、ふきんなどは、ノロウイルスに汚染されている可能性があります。

このような調理器具を洗浄するときは次の方法で行います。

- <熱湯消毒> 熱湯(85℃以上)で1分間以上加熱します。
- <塩素消毒> 塩素系消毒液(0.02%の次亜塩素酸ナトリウム)につけ込む、又は浸すように拭きます。10分後に水洗い又は水拭きをします。

塩素系消毒液の作り方

(0.02%の次亜塩素酸ナトリウム溶液の作り方)

調理器具や洗濯・掃除で使う消毒液を市販の塩素系漂白剤で作る方法です。

2Lのペットボトルにペットボトルのキャップで軽く2杯の漂白剤を入れ、水道水で2Lに薄めます。手指など、体の消毒には使わないでください。



感染拡大を防ぐ 汚物の処理は速やかに確実に

感染者のおう吐物、便などの汚物には多量のノロウイルスが含まれています。
また、ノロウイルスは乾燥すると空中に漂い、これが口に入って感染することがあります。
このため、下記の点に注意し、十分に換気をしながら、速やかに処理をしてください。



◆汚物は乾燥しないうちに処理！！

- ・汚物は素手で触れずに、使い捨て手袋等を使いましょう。
- ・処理をするときは、使い捨てマスクを使用し、衣服を汚さないように注意しましょう。
- ・おう吐物や拭き取りに使った紙などは、ビニール袋に入れてしっかりと密閉し、すぐに処分しましょう。
- ・処理後は、必ずよく手を洗いましょう。



◆感染源となるものは、残らず確実に処理！！

*洗濯

汚物が付いたシーツなどのリネン類は、下洗いした後85℃で1分以上の熱水洗濯、もしくは塩素系消毒液に30分から60分間浸す。布団などすぐに洗濯できないものは、よく乾燥させた後、スチームアイロンや布団乾燥機を使うとよいでしょう。

*掃除

感染者が出たら、蛇口やドアノブ、便座など多くの人が触れるものを塩素系消毒液や85℃以上のお湯で定期的に拭きます。感染者がおう吐後にうがいした場所なども忘れずに。

*食器類の消毒

感染者が使った食器類は、食後すぐに塩素系消毒液に浸して消毒する。

処理後48時間以内におう吐などの症状が出た場合は感染した可能性が高いので、医療機関で診察を受けてください。

食の現場探訪ラリー合同訪問会 参加者募集！！

みんなで一緒に食の現場を訪問して、食の安全に関する取り組みを学びましょう！

- ①日時：平成28年1月20日（水）10時～11時
訪問場所：三和食品（株）（太田市清原町1-7）
見学内容：おろし生わさび、カット青ねぎ等の製造・加工
- ②日時：平成28年1月22日（金）10時～11時
訪問場所：（有）多々良フレッシュファーム（館林市日向町1835）
見学内容：いちご栽培 ※①②いずれも現地集合現地解散

参加費無料



- ◆応募方法：住所、氏名、性別、年齢、連絡先を電話、郵送、FAX、または電子メールのいずれかで下記連絡先までお知らせください。

※合同訪問会終了後、希望者は 有料でいちご狩りができます。

応募締切：平成27年12月17日（木）まで

★お知らせ★ 不定期発行について、御理解と御協力ありがとうございます。次回は平成28年1月発行予定です。



御意見・御感想
お問い合わせは
こちらへ

〒371-8570 前橋市大手町1-1-1 県庁食品安全課
TEL：027-226-2423 FAX：027-221-3292
電子メール：shokuanze@pref.gunma.lg.jp