

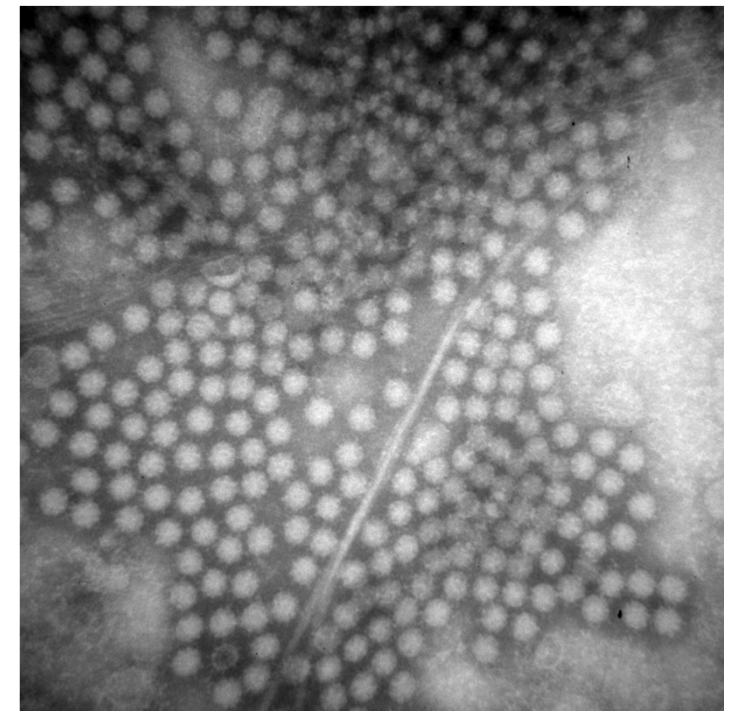
ノロウイルスによる食中毒について

＜特徴＞ノロウイルスによる食中毒事例では、原因食品の判明していないものが多く、その中には食品取扱者を介して汚染された食品が原因となっているケースが多いことが示唆されている。その他の原因としては貝類(二枚貝)がある。少量のウイルスでも発症する。アルコールや逆性石鹼は効果がない。

＜症状＞潜伏期は24～48時間。下痢、嘔吐、吐き気、腹痛、発熱は一般的に軽度(37-38℃)。

＜過去の原因食品＞原因食品としては特定されないケース、調理従業者からの二次汚染を原因とする事例が多くを占める。特定された事例では、貝類(カキ等)、弁当、刺身、寿司、サラダ、餅、菓子、サンドイッチ、パンなど。欧米ではベリーによる事例が注目されている。

＜対策＞二枚貝は中心部まで充分に加熱する(85℃～90℃、90秒以上)。野菜などの生鮮食品は充分に洗浄する。手指をよく洗浄・消毒する。食品を取り扱う際は十分に注意し、手洗いを徹底する。調理器具等は洗剤などを使用し十分に洗浄した後、次亜塩素酸ナトリウム(塩素濃度200ppm)で浸すように拭くか、あるいは煮沸消毒することが有効。



電子顕微鏡写真。直径 30 nm 前後の小球形の形態が特徴。＜埼玉県衛生研究所 提供＞