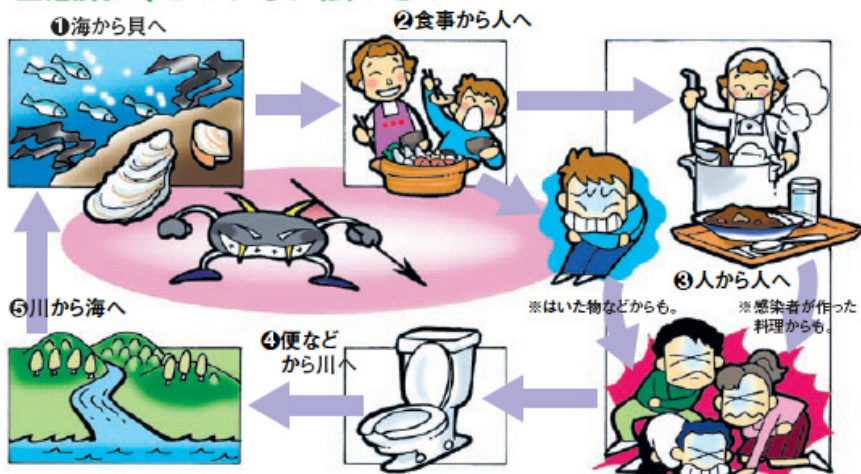


冬の食中毒、ノロウイルスに注意して!

ノロウイルスの感染経路は、図のように考えられます。ノロウイルスは、寒い時期に長期間生き残ることができ、ノロウイルスに汚染された手や調理器具を介して様々な食品が汚染されることが、この時期に消費量が増えるカキ等の二枚貝が汚染される可能性が高まることなどが、11月末頃から2月にかけて食中毒が流行する要因と考えられます。

以上のことから夏場に多い細菌性食中毒と違い、冬場にノロウイルス食中毒が多くなると考えられています。

■感染は、どのように広がる?



ノロウイルス食中毒ってどんなもの?

とても小さなウイルスが原因です。少しの量でも人のおなかで増えて、感染してから1日か2日で下痢をしたり、はき気がしたり、おなか痛くなったり、熱が出たりします。患者の数は平成17年で8,727人。食中毒全体の患者数の32%も占めていますが、日本でノロウイルスが直接の原因で亡くなった人はいません。

このウイルスにきく薬はまだありませんが、通常1日か2日でなおります。ただ、風邪と間違えたり、症状が出ない場合もあるので、感染しても気がつきにくく、これもウイルスが伝わりやすい理由と考えられています。