

2018年10月26日(金曜日)

〔ファクスだより〕

ノロウイルスに注意しましょう！ ①

毎年、冬期になると増加するノロウイルス。今週から2週にわたり、予防などについて紹介しますので、しっかりとした知識を深め感染予防などに努めましょう。特に調理に携わる方は注意してください。

ノロウイルスの動向

ノロウイルスなどによる感染性胃腸炎の患者数は、例年、10月から12月にかけて徐々に増え始めます。その後、急速に増加し12月中旬ごろにピークとなる傾向があります。

特徴

年間の食中毒患者数の約半分はノロウイルスによるものです。このうち約7割は11月から2月の間に起こり、主に調理をする人を介した食品の汚染により発生します。

ノロウイルスは、感染力が強く、大規模な食中毒などの集団発生を起こしやすいため、注意が必要です。

症状

潜伏期間(感染から発症までの時間)は24～48時間。主な症状は吐き気、おう吐、下痢、腹痛、微熱が1～2日続き、中には感染しても症状のない場合や、軽い風邪のような症状の場合もあります。

乳幼児や高齢者は、おう吐物を吸い込むことによる肺炎や気道に詰まらせることによる窒息などの恐れがあります。

感染経路

▽食品からの感染

- ①感染した人が十分に手を洗わずに調理などをして汚染された食品
 - ②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

①感染者のふん便やおう吐物からの二次感染

②家庭や施設内などでの飛沫(ひまつ)などによる感染

来週はノロウイルスの予防方法や感染拡大の防止法などについて、ご紹介します。

ノロウイルスに関する情報は「JAL」に掲載されています。

厚生労働省

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/03.html>

国立感染症研究所感染症疫学センター

<http://www.nih.go.jp/niid/ja/diseases/na/norovirus.html>

国立医薬品食品衛生研究所安全情報部

<http://www.nih.go.jp/fhm/fhm4/fhm4-nov001.html>

公益社団法人日本食品衛生協会

http://www.n-shokuei.jp/topics/nv_yobou/index.html