

ノロウイルス食中毒 家庭での対策は？

最近では年中その名前が聞かれるようになってきたノロウイルスですが、今でも冬の食中毒の代表であることは変わりありません。

なかなか減らせない食中毒ですが、予防の難しさとお知らせします。

● なかなか減らない ノロウイルス食中毒の実態

右記グラフでは、毎年11月ごろ(グラフでは45週あたり)から患者数が増える傾向はどの年も変わりありません。また、ノロウイルス食中毒は毎年注意が促されているにもかかわらず患者数は減る気配がありません。



● ノロウイルス食中毒の予防 その難しさ

ノロウイルス食中毒の対策が難しいのは、少ないウイルスの数で感染してしまうことが理由の一つです。ノロウイルスはわずか10～100個程度のウイルスを口にすることで発症するといわれています。また、病原性大腸菌やサルモネラ菌など一般的な食中毒菌に有効なアルコール殺菌はほとんど効果ありません。

また、ノロウイルスはわずかな汚物から人の手を介してドアノブ、照明器具のスイッチ、タオルなどどんどん広がっていきます。

このように、日常生活のなかに感染の場面がたくさんある事が感染予防を難しくしています。

● どうやって予防するか？

グラフでは、毎年冬に増え始める感染性胃腸炎(ノロウイルスを含むいわゆる胃腸風邪)患者数が2009年だけ少ないことが分かります。この年は、新型インフルエンザ対策として手洗いの重要性が大きく取り上げられた年です。新型インフルエンザ予防対策がノロウイルス食中毒の対策にもなった好例です。

ノロウイルスは、人の手が感染源になっていることが多いので、手洗いの徹底が最も有効だということです。

ノロウイルスに効果がある殺菌剤もありますが、まずは手洗いをしっかり行い汚染を広げないことが重要です。

東海コープ
ホームページに
「おいしくって、
安全なおはなし」の
バックナンバーが
あります。



2017年
11月5週
(48号)

東海コープからの
おいしくって、
安全なおはなし

