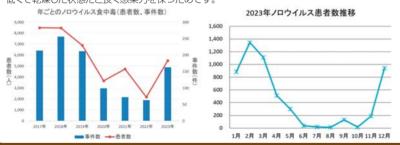
ノロウイルスにご注意

2020年から2023年ごろは新型コロナウイルス感染症拡大の影響もあり、外出を控えたり、 感染予防が徹底され、ノロウイルスの話題が目立たなくなりました。今現在は以前の生活スタイルに 戻りつつありますが、それとともにノロウイルスの話題も目にするようになりました。今回は ノロウイルス食中毒の発生状況と、私たちが日常注意することについてお話しします。

1.ノロウイルス食中毒の発生状況

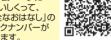
2017年からの発生状況を見ると、2020~22年は極端に事件数、患者数とも減少して いましたが、2023年は増加傾向にあります。

2023年の月別の発生状況を見ると寒い時期に患者数が多いのですが、これはウイルスが温度が 低くて乾燥した状態だと長く感染力を保つためです。



とはいえ、夏場の患者数が0になるという訳ではあり ません。2024年は8月に弁当店や宿泊施設からノロ ウイルス食中毒の発生が疑われた事例もあります。夏でも 注意が必要です。





2.注意ポイント

①手洗いが大事

調理をする前、トイレに行ったあと、食事の前、外から帰って来た時はしっかり手を洗いましょう。 石鹸で手を洗った後、もう1回石鹸を付けて手洗いする二度洗いは効果が高い方法です。

②しっかりと加熱! ノロウイルスは熱には弱いため、しっかり加熱すれば食中毒の心配はありません。加熱用のカキ などの二枚貝などはしっかり加熱することが大事です(中心部が85 $^{\circ}$ 0~90 $^{\circ}$ 0で90秒以上)。

③感染した人がいるとき、嘔吐物を処理する時 インフルエンザやコロナウイルスと違って、ノロウイルスにはアルコールはあまりきかないため、

次亜塩素酸ナトリウムで殺菌をします。 調理器具、ドアノブ、便座の消毒には市販の塩素系漂白剤(塩素濃度約5%のもの)を250倍希釈

したものを使います(例:500mlの水にペットボトルのキャップ約半分2mlの漂白剤を入れる)。 叶物などの処理はもっと濃い濃度のものを使用します(例:500mlの水にペットボトルのキャッブ 約2杯10ml入れる)。

酸素系の漂白剤は次亜塩素酸ナトリウムを含まないので、塩素系の漂白剤を使ってください。

