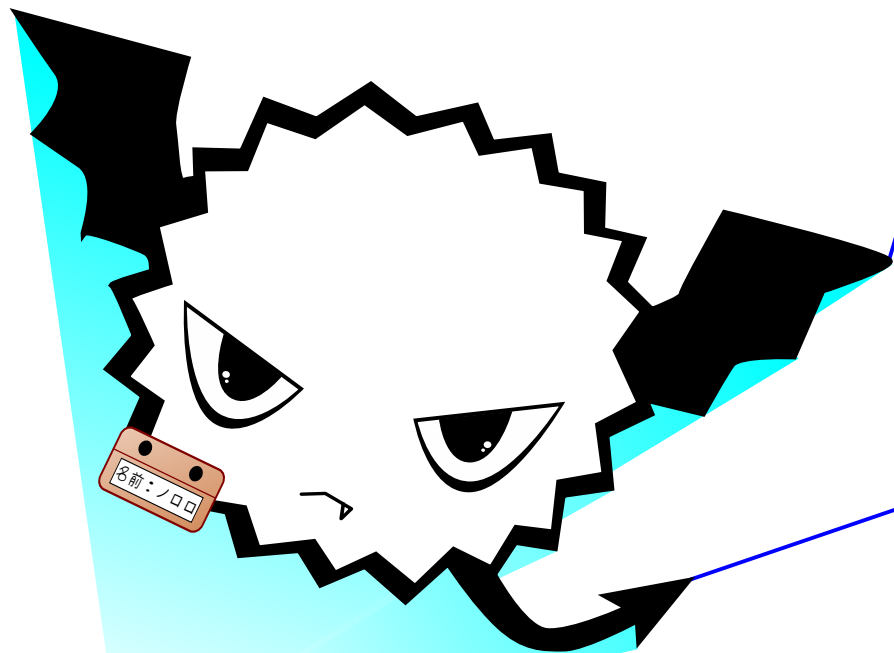


ノロウイルスについて

ノロウイルスは、人に感染しておう吐や下痢などの症状を引き起こす「感染性胃腸炎」の原因となるウイルスです。

ノロウイルスによる感染症は、年間を通して発生していますが、特に11月～3月の冬場に流行します。

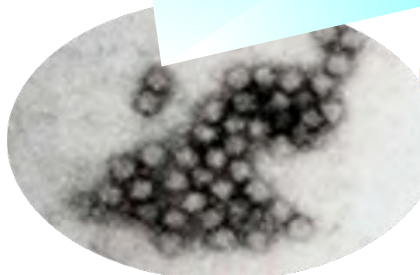
まずはノロウイルスの特徴と感染予防のポイントを紹介します。



ノロウイルス基本情報

- 直径約40nm (0.00004mm) でとても小さい
- 二枚貝の内臓に蓄積する
- 人だけに感染する

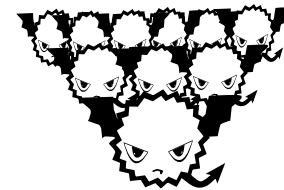
ノロウイルス電子顕微鏡写真
(札幌市衛生研究所提供)



● 感染力が強い

ノロウイルスは、10～100個という少ないウイルス量でも感染することがあります。

感染者の便には、1g当たり100万～10億個のノロウイルスがいてと言われており、そこから多くの人を感染させることができます。



予防のポイント その1

手を洗う

ノロウイルスの感染経路は、主に手指や食品を介して口から感染する経口感染です。これを防ぐためには、しっかり手洗いをするのが重要です。特にトイレの後、料理や食事の前、外から帰った時は念入りに手洗いを行いましょ。



● アルコール消毒に強い

消毒用エタノールを用いたアルコール消毒は、一般的な感染症対策には有効ですが、ノロウイルスにはあまり効果がありません。



予防のポイント その2

加熱・塩素消毒

ノロウイルスは、高熱に弱く「85～90℃以上で90秒以上の加熱」によって失活します。汚染された可能性のある食品は、中心部までしっかり加熱しましょう。

食器や調理器具などの消毒には塩素消毒が有効です。次亜塩素酸ナトリウムを含んだ消毒液を使いましょう。(詳しい消毒方法はP5に)

