

ノロウイルス



▼画像出典:東京都健康安全研究センター
ホームページ

© SARAYA CO., LTD.

近年不動の第一位!
食中毒ウイルス!

潜伏場所

●人の腸内や二枚貝に生息。

原因食品

●二枚貝。調理従事者を介して二次汚染された食品など。

特徴

- 人の腸内のみで増殖する。
- 少量で感染し、発症率が高い。
- 長期間にわたる免疫が獲得できないため、繰り返し感染する。
- 食中毒事例では食品取扱者を介した汚染が原因となるケースが多い。
- 食品からだけでなく、ヒトからヒトに感染する場合も多い。

潜伏期間

●24～48時間

症状

●吐き気・嘔吐・下痢・腹痛。発熱は一般的に軽度。

対抗手段

- 感染の疑いのある人は食品の取り扱いに従事しない。
- 手指をよく洗浄・消毒し、二次汚染を防止する。
- 二枚貝の生食を避け、中心部まで十分に加熱する。(85～90℃、90秒間以上)
- 嘔吐物にも多量のウイルスが含まれるため、その処理は適切に行う。
- 環境が汚染されたら、殺菌剤による清浄化が必要。

