ノロウイルス

● どんなところに常在しますか?

汚染した海域のカキなど近海産の2枚貝の中腸線に蓄積されます。また、ノロウイルスに感染した人の腸内で増殖し自然界を汚染します。

● どんな症状がでるの?

吐き気、おう吐、腹痛、下痢、 発熱(38℃以下) などです。

● 食べてから症状がでるまでの時間は?

10 \sim 100 個のウイルスで発症すると言われ、食べてから $1\sim2$ 日後に発症し、 $2\sim3$ 日で回復します。

● どんな食品が原因食品になりますか?

汚染海域のカキなど二枚貝の生食や、ノロウイルスに感染した調理従事者の手などから汚染した食品を食べることによって食中毒になるケースが多いようです。

● どうすれば予防できますか?

- ① カキなど近海産の二枚貝は、生食用であるかよく確認してください。
- ② ウイルスは、85~90°C90 秒以上の加熱で死滅します。
- ③ 風邪様の症状がある時は、調理に従事しないでください。
- ④ 感染者の嘔吐物には大量のウイルスが含まれます。直接手に触れないよう処理し、200ppm以上の塩素剤で消毒してください。
- ⑤ 手洗いを厳重に行ってください。