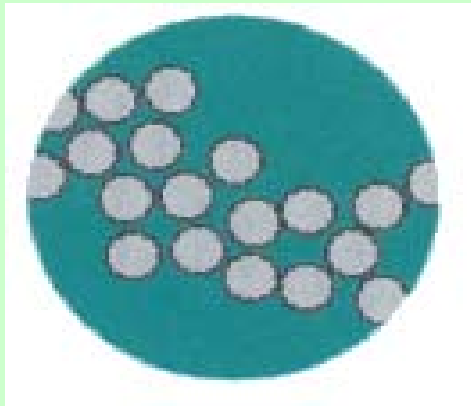


微生物名・特徴

ノロウイルス (SRSV)

極めて小さく、いが栗状の球形
ヒトの腸管内でのみ増殖



汚染・感染経路

ヒト自身の糞便。河口付近で養殖されたカキ、ハマグリなどの二枚貝。
ヒトからヒトへの感染がある。発生は冬期に多い

発病までの時間・症状

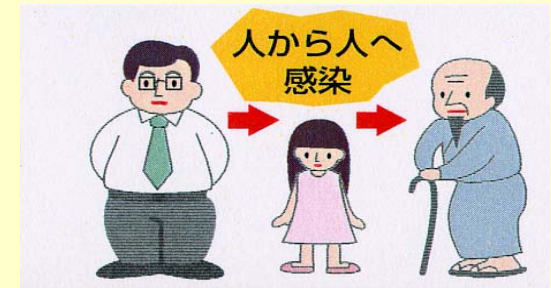
発病までの時間 24～48時間

症 状 吐き気、嘔吐、激しい下痢、腹痛、頭痛



予防のポイント

- 調理器具、手指の十分な洗浄・消毒、二次汚染の防止。
とくに個人衛生の徹底
- 食材の十分な加熱処理



ノロウイルス食中毒対策

平成9年

○食中毒統計の病因物質の対象に小型球形ウイルス(現ノロウイルスに相当)を追加

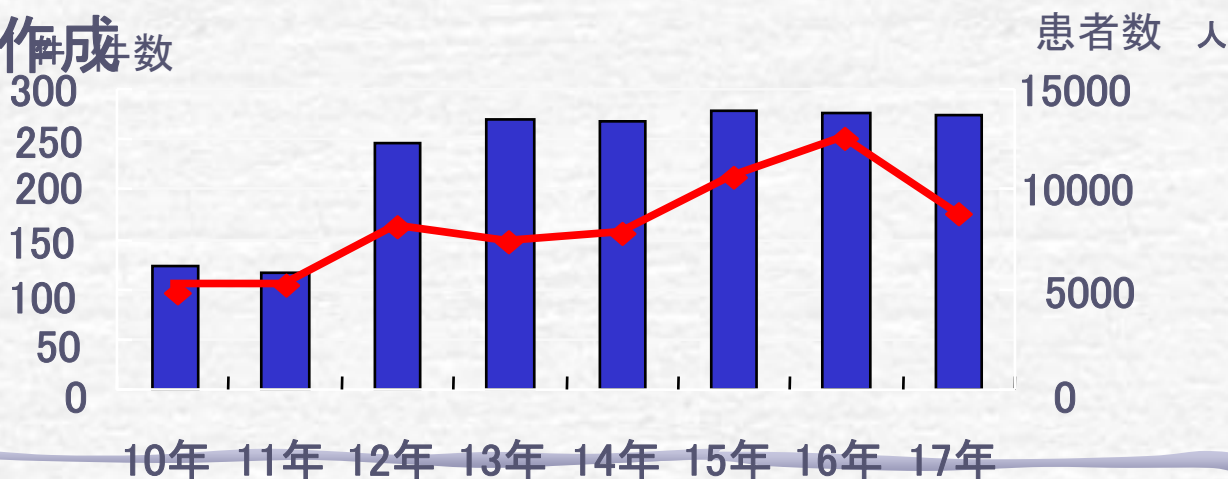
平成10年

○生食用かきの表示基準の改正:採取海域を追加

平成16年

○ノロウイルスに関するQ&Aの作成

厚生労働科学研究事業における
研究成果等を踏まえ、正しい知識
と現状等について整理したもの



微生物学的危害を減らす方法

微生物による食中毒予防の3原則

- 微生物をつけない
- 微生物を増やさない
- 微生物を殺す

家庭でできる食中毒予防

- ✔ポイント1 食品の購入
- ✔ポイント2 家庭での保存
- ✔ポイント3 下準備
- ✔ポイント4 調理
- ✔ポイント5 食事
- ✔ポイント6 残った食品
- ✔厚生労働省ホームページ<http://www.mhlw.go.jp/>

家庭でできる食中毒予防

- 手をよく洗う(菌を付けない)
- 肉や魚介類と生野菜や調理済み食品を別に扱う(菌を付けない)
- 調理後、速やかに食する(菌を増やさない)
- 冷蔵庫で保存(菌を増やさない)
- 75°C1分間の加熱(菌を殺す)