

norovirus

ノロウイルス食中毒の概要

2003年(8月29日)SRSVからノロウイルスと改正

潜伏期	1~2日
症状	吐気, 嘔吐, 下痢が主症状 腹痛, 頭痛, 発熱・悪寒・筋肉痛等 一般に軽症(治療必要としない)
症状が消失後	3~7日ウイルス排出 二次感染防止

原因食品(原因食品が明らかになった事例)

カキ	154 件(44%がカキによる)
カキ以外の貝類 宴会料理 弁当	45 件 (患者と貝類のgenogroupが違う事件9件)
パン・ケーキ, 菓子類	4 件

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

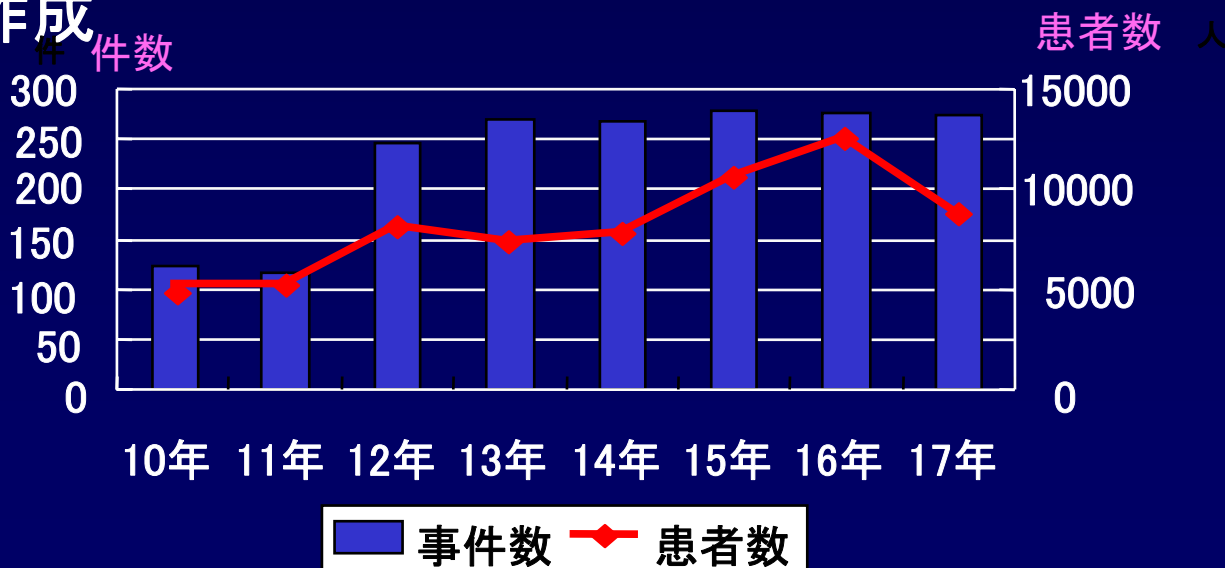
平成10年

○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



食品をより安全にするための5つの鍵

(The 5 key to safer food : WHO)

1. 清潔に保つ
(keep clean)
 2. 生の食品と加熱済み食品をわける
(separate raw and cooked food)
 3. よく加熱する
(cook thoroughly)
 4. 安全な温度に保つ
(keep food at safe temperatures)
 5. 安全な水と原材料を使用する
(use safe water and raw materials)
-

家庭で行うHACCP

HACCPとはアメリカ航空宇宙局(NASA)が、宇宙食の安全性を確保するために考案した食品衛生管理手法です。

(厚生労働省の資料をもとに作成)

購入時

菌を
つけない

- 肉、魚、野菜などの生鮮食品は新鮮なものを購入する。
- 表示のある食品は消費期限などを確認する。
- 購入した食品は肉汁や魚などの水分が漏れないように、ビニール袋などにそれぞれ分けて包み、持ち帰る。



菌を
増さない

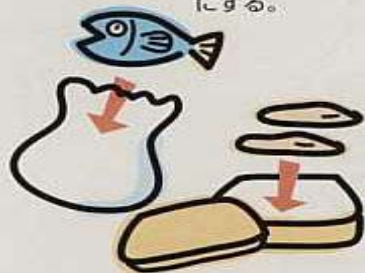
- 特に生鮮食品などのように冷蔵や冷凍などの温度管理の必要な食品の購入は最後にし、購入したら、寄り道せず、まっすぐ持ち帰る。



保存時

菌を
つけない

- 肉や魚などはビニール袋や容器に入れ、冷蔵庫内の他の食品に肉汁などがつかないように保存する。
- 肉、魚、卵などを取り扱うときは、取り扱う前と後に必ず手指を洗う(手洗いの基本を参照)。
- 食品を流し台の下に保存する場合は、水漏れなどに注意。また直接床に置かないようにする。



菌を
増さない



- 冷蔵や冷凍の必要な食品は、持ち帰ったらすぐに冷蔵庫や冷凍庫に入れる。
- 冷蔵庫や冷凍庫の詰めすぎに注意する。目安は7割程度。
- 冷蔵庫は10℃以下、冷凍庫は-15℃以下を目安に維持する。※温度計を使って温度を計ると、より庫内温度の管理が正確になります。細菌の多くは10℃で増殖が遅くなり、-15℃以下で停止します。しかし、細菌が死ぬわけではありません。早めに使い切るようにしましょう。