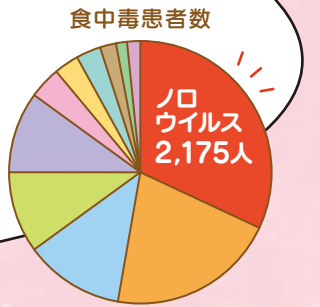


# あんあんニュース



## 2022年食中毒患者数No.1 ノロウイルスについて知ろう



厚生労働省  
令和4年(2022年)食中毒発生状況より

他の食中毒の原因に比べ毎年圧倒的に患者数が多いノロウイルス。どうして患者数が多いのか理由を知ることによって予防につなげましょう!

### どんなウイルス?

- 小さいが感染力が強く少量で発症
- ヒトの腸管細胞でのみ増殖する
- アルコールでの消毒が効きにくい  
乾燥に強く、熱に弱い

手のしわや爪の間などへ  
簡単に入り込んでしまう!

ノロウイルス  
約0.03μm

100分の1程度

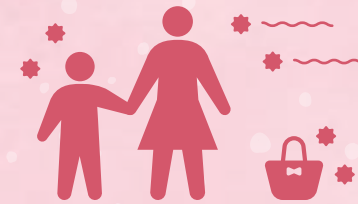
一般的な細菌  
約1~3μm

(1μm(マイクロメートル)は1mmの1000分の1)



### どこから感染する?

- ウイルスを含む二枚貝(カキなど)を生または加熱不十分で食べた
- ウイルスがついた手や調理器具で調理した料理を食べた
- 感染者の嘔吐物などから二次感染した



その他ヒトからや飛沫から  
などさまざまな感染経路が  
ノロウイルスによる食中毒を  
引き起こしやすい理由の1つ

### 感染するとどうなる?

- 吐き気、嘔吐、下痢、腹痛、微熱などの症状(潜伏期間は24~48時間)
- 感染していても症状が現れない「不顕性感染」の場合がある
- 子どもや抵抗力が落ちている人は重症化する恐れがある

※症状は2・3日程度で治まりますが、1ヶ月程度ウイルスが便に混じって排泄されることがあります。

ノロウイルスに  
感染しない  
ために

トイレの後や調理前後など  
こまめに手を洗う

台所・調理器具は  
いつも清潔に

食品の加熱は中心温度  
85~90℃で90秒以上

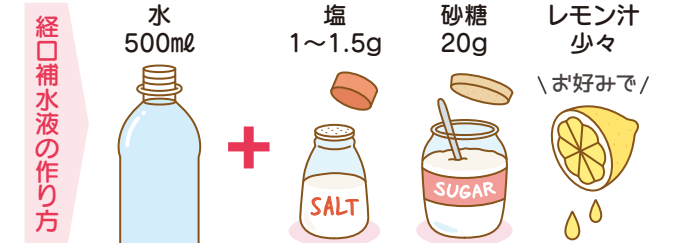
感染者の嘔吐物などは手袋などを  
着用し適切にすばやく処理する



あんあんニュース  
2020年12月号

### ノロウイルスによる 食中毒かもと思ったら

- 経口補水液など水分をこまめにとる  
嘔吐や下痢による脱水症状を防ぎます。



- かかりつけの医療機関で受診

自己判断による下痢止め薬などの服用はかえって回復  
が遅れる場合があります。早めに受診しましょう!

