

## 冬季の感染性胃腸炎の予防について

### 1 原因となる病原体は何ですか

冬季の感染性胃腸炎の原因として多いのは「ノロウイルス」によるものです。球形のウイルスで、以前は「小型球形ウイルス(SRSV)」または「ノーウォーク(様)ウイルス」などと呼ばれていました。

### 2 どんな症状ですか

ノロウイルスは乳幼児から高齢者にいたる全年齢層で急性胃腸炎をおこします。潜伏期間はおおよそ24～48時間で、下痢、嘔吐、嘔気、腹痛などが主な症状です。発熱は軽度です。一般的にはこれらの症状が1～2日続きます。免疫力の弱い乳幼児や高齢者は症状が重くなる場合があるので、注意が必要です。

### 3 どのように感染しますか

ウイルスに汚染されたカキなどの二枚貝の摂取による場合と感染者の便や吐物からの二次感染による場合があります。前者の場合は、ウイルスに汚染されたカキを生のまま、あるいは加熱不足で食べることにより感染します。また、後者の場合、患者の便や吐物で汚染された人の手や食品を介し感染したり、ウイルスがトイレのドアノブや蛇口のトッ手などに付着し、さらにそこから人の手を介して口に入ることによって感染します。

### 4 どうやって予防したらいいですか

ノロウイルスは、感染力が強く、100個程度でも感染・発症する。患者の便や吐物には大量に存在する。感染力を長期間保持する。消毒や加熱に対する抵抗力が強い。くり返し感染する。(一度感染すると感染しないということはない。)といった特徴があります。このため、次の点に気をつけてください。

- ・カキなどの二枚貝は十分加熱しましょう。(中心温度85℃以上で1分間以上) また、カキを生食する場合は、必ず「生食用」に限りましょう。
- ・十分に手洗いをしましょう。特に調理前やトイレの後、カキなどの二枚貝を調理した後は特に注意してください。
- ・カキなどを調理する際は、他の食品や調理器具が汚染されないよう注意してください。
- ・下痢などの症状がある人は、食品を扱わないでください。ノロウイルスによる胃腸炎の場合、症状がなくなっても2週間程度は便にウイルスを排出するといわれていますので、症状がなくなっても注意してください。
- ・患者の便や吐物はきちんと処理してください。処理するときは、直接触れないよう、また、オムツ交換や吐物の始末の後には、手洗い、消毒をしましょう。
- ・施設の管理者は、入所者や職員の健康状態の把握に努めてください。

このほか、厚生労働省ホームページ(ノロウイルス食中毒の予防に関するQ&A)を参考にしてください。 <http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html>