

## ノロウイルス感染予防について

気象庁によると、今年の夏の平均気温平年差は東日本で+1.7℃、西日本で+1.4℃、沖縄・奄美で+0.9℃と記録的な高温となりました。これは1946年の統計開始以降、夏として西日本と沖縄・奄美で1位、東日本で1位タイの記録とのことです。

しかしながら11月ともなると、ようやく涼しさが感じられるようになり、外気温や湿度が低下したことで、病原菌による食中毒予防をしやすい環境になってきています。とは言え、食中毒予防の注意を怠ってはいけません。

冬が近づき寒さが増すこの時期は、インフルエンザなどの流行が始まり、体調を崩す方が多く見受けられます。そうです、気温の低下と空気の乾燥によるウイルスに感染しやすい季節の到来です。食品業界においてこの時期特に注意すべきなのが、ノロウイルスによる食中毒です。

## ノロウイルスとは？

ノロウイルスは、わずかな量でも人の手指や汚染された食品を介して体内に侵入し、感染します。体内で増殖すると、腹痛、嘔吐、下痢などの食中毒症状を引き起こします。例年、ノロウイルスによる食中毒は、11月の寒さと乾燥が始まる頃から増加し、気温が高くなる4月頃には収束するというパターンをたどります。

## ノロウイルスの主な感染経路

ノロウイルスの感染経路は主に以下の3つです：

### 1. 経口感染

汚染された食品を十分に加熱せずに食べた場合に発生します。

### 2. 接触感染

感染者が排便後に手を十分に洗わず、トイレのドアノブなどを触ることで発生します。

### 3. 飛沫感染

感染者の嘔吐物が床に飛散した際に、飛沫に含まれるノロウイルスを吸い込むことで発生します。

これらの感染経路を正しく理解し、感染を防ぐ対策を心がけましょう。

## ノロウイルス食中毒を予防する4つのポイント

家庭や工場での予防策として、以下の4つのポイントが重要です：

### 1. 持ち込まない

汚染された原料を工場や家庭に持ち込まない。

感染が疑われる人が食品に関わる作業をしないよう対応する。

2. つけない

入室時やトイレ後に手洗いを徹底し、器具・備品や食品を汚染しない。

3. やっつける

ウイルスを不活性化するため、中心温度 85～90℃で 90 秒以上加熱する。

4. ひろげない

嘔吐物の処理時に二次感染対策を徹底する（適切な処理方法を理解して対応）。

### 日頃の基本的な感染予防

感染予防の基本は以下のような日頃の習慣です：

- 手洗いをしっかり行うこと
- 使用する器具や備品の洗浄と殺菌を徹底すること
- 健康管理を怠らないこと

繰り返しになりますが、11月から翌年4月頃はノロウイルスによる食中毒が発生しやすい時期です。感染経路や予防方法を正しく理解し、十分な注意を払いましょう。