

## ノロウイルスにご注意を！

令和4年2月、東京都内の高齢者施設で集団食中毒が発生しました。保健所による調査の結果、施設の調理従事者1名の糞便からノロウイルスが検出され、患者に共通する食事は当該給食施設が提供した食事のみであったことなどから、この施設が調理、提供した食事を原因とするノロウイルスによる食中毒と断定されました。

ノロウイルスによる食中毒や感染症は一年を通じて数多く発生しており、特に冬になると発生のピークを迎えます。厚生労働省の統計資料によると、令和3年の食中毒発生状況では、ノロウイルスによる食中毒は年間の食中毒患者数の4割以上を占めています。

ノロウイルスは感染力が非常に強く、10～100個程度で人に感染します。感染経路として①ノロウイルスに汚染された食品・水の摂取、②嘔吐物やドアノブなどを介した接触感染、③ノロウイルスを含んだ飛沫・塵埃などの口からの摂取があります。感染した場合には人の腸管内で増殖するという特徴があり、食品中で増殖することはありません。そのため、ノロウイルスに感染した食品取扱者を介して食中毒が起こるケースが多くなっています。また、感染者の糞便や嘔吐物には1グラムあたり100万～10億個もの大量のノロウイルスが含まれ、症状回復後も約1週間、長い場合は3週間ほど糞便に排泄され続けます。

これらのことから、食品取扱者は日頃から感染しないよう手洗いを徹底するとともに、定期的な検便により自身の健康状態を把握し、食中毒を予防することが重要です。

当所における検便検査を、健康管理や食中毒予防に、ぜひお役立てください。