

ノロウイルスによる食中毒・感染症に御注意！



ノロウイルスについて

毎年11月から4月にかけて、ノロウイルスの感染を原因とする嘔吐、下痢症が流行します。感染から発症までの時間は約24時間～48時間で、特に子供や高齢者の方は健康な成人よりも感染し、発病しやすいので注意が必要です。

ノロウイルスの感染経路には、●患者の糞便や嘔吐物から人の手を介しての二次感染、●飛沫感染、●食品を介した食中毒、●ノロウイルスに汚染された二枚貝の生食などがあります。

新型のノロウイルス

さらに、平成27年初めからノロウイルスの発生事例は、従来とは違う新しい遺伝子型(GⅡ.17)が主流となっており、流行の拡大が心配されています。ノロウイルスはとても小さく(3.8×10⁻⁶mm)、10～100個で感染する大変感染力の強いウイルスです。

感染を防ぐための注意点

- ◆最も重要な予防方法は手洗いです。帰宅時、食事前、用後は、流水・石けんによる手洗いを行うようにしましょう。
- ◆二枚貝の生食は、時にノロウイルス感染の原因となります。食品の中心部を85℃～90℃で90秒以上の加熱することによりウイルスは感染力を失います。
- ◆調理は、流水・石けんで手を十分に洗ってから行ってください。
- ◆嘔吐物や下痢便の処理をする時は、マスク、手袋をして次亜塩素酸系消毒剤を使用してください。
(※次亜塩素酸系消毒剤を使って、手指等の体の消毒をすることは絶対にやめてください。)

参考 (調理従事者向けの手洗い方法です。)



©公益社団法人日本食品衛生協会

塩素消毒の方法

次亜塩素酸ナトリウムを含む家庭用の漂白剤(濃度約6%)を水で薄めて「塩素消毒液」を作る方法です。

食器、カーテンなどの消毒や拭き取り (200ppmの濃度の塩素消毒液)		嘔吐物などの処理・廃棄 (袋の中で廃棄物を浸す) (1,000ppmの濃度の塩素消毒液)	
液の量	水の量	液の量	水の量
10ml	3L	50mL	3L



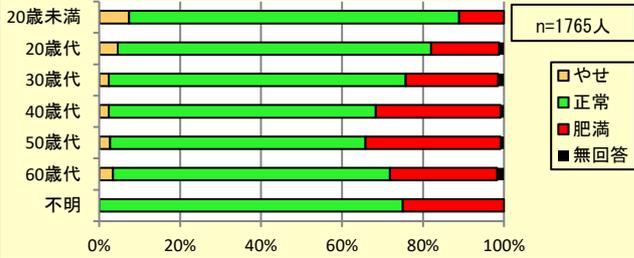
担当 環境・食品安全課
環境・食品指導グループ

- ◆毎年新しい漂白剤を購入してください。
- ◆嘔吐物などの酸性のものに直接原液をかけると、有毒ガスが発生することがありますので、必ず「使用上の注意」をよく確認して使用してください。
- ◆塩素消毒液を保管しなければならない場合は、誤って飲むことがないように、塩素消毒液であることを容器に明記して保管しましょう。

野菜をしっかり入れた規則正しい食生活で生活習慣病を予防しよう！

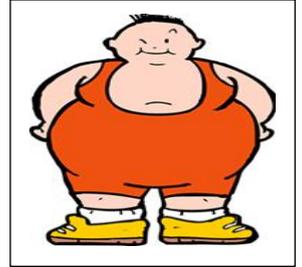
平成 27 年度に愛知県のモデル保健所（清須、春日井、半田）管内の事業所に対して実施しましたアンケート調査結果です。

年齢層別体格割合（男）

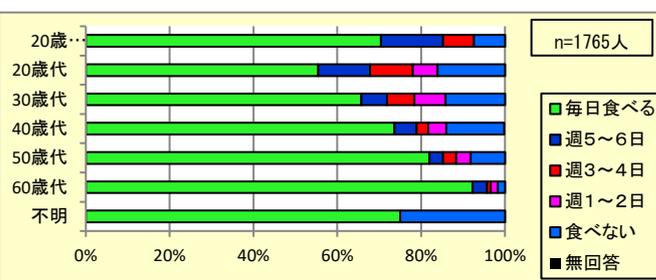


生活習慣病のために自分の適正体重を維持しよう！

30歳代が2割強の者が肥満であり、40・50歳代は3割を超えている。肥満は、がん・循環器疾患・糖尿病などの生活習慣病と深い関係があるとされています。



朝食摂取状況（男）

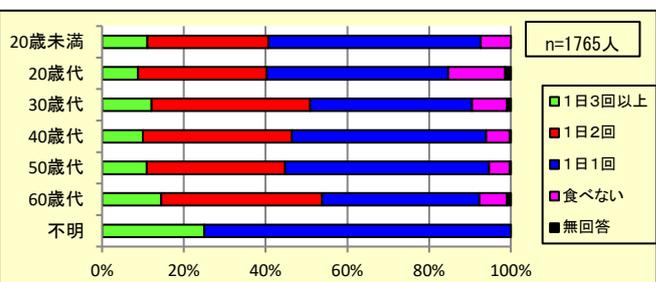


毎日必ず朝食を食べよう！

20歳代から40歳代の約1割強の者、50歳代の1割弱の者が摂っていない状況である。生活習慣病を予防するためには、適切な食事の質と量を摂ることが大切です。



食事として野菜を食べる頻度(男性)

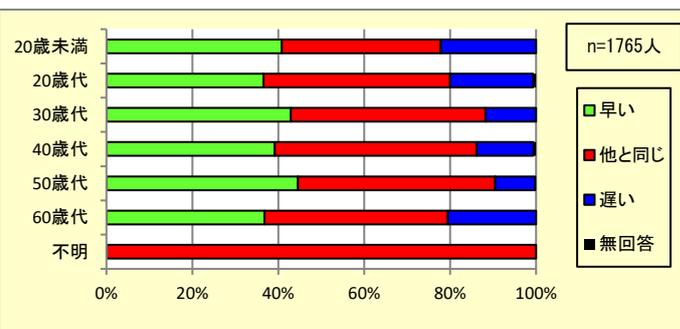


毎食野菜料理を必ず1皿摂るようにしよう！

1日の食事として食べる野菜は全世代において1日1回以下であり、毎食食べていると回答した者は約1割であった。野菜は、がん・循環器疾患・糖尿病の効果がある食物繊維等が含まれています。



他人と比較した時の食事を食べる速度(男性)



しっかり噛んで肥満を予防しよう！

全世代の約4割の者が他人と比較して食事を食べる速度が早いと回答している。回答者の内分けを見ると肥満者の半数以上・肥満予備群の約半数の者が食べる速度が速いと回答しています。

