

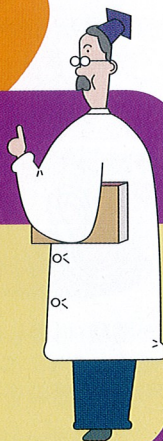
ノロウイルスによる 感染症・食中毒を みんなで防ぎましょう

指導 国立感染症研究所 感染症情報センター長 岡部信彦



Attention! ノロウイルス 4つの特徴

- 冬場を中心に流行
- 「食品から人」だけでなく「人から人」に感染
- 非常に強い感染力
- 回復後もしばらくウイルスが排泄される



ノロウイルスは、カキなどの二枚貝を汚染し、冬場を中心に食中毒の原因となるほか、しばしば感染性胃腸炎の集団感染を引き起こします。「食品から人」だけでなく、「人から人」にうつるとい特徴のためです。その感染力は、わずか100個以下のごく少量のウイルス量でも感染するほど強力です。また、多くの遺伝子型が存在するため、一度感染しても、異なったタイプのウイルスに感染して、再び同じような症状に見舞われることもあります。さらに回復後もしばらくウイルスは排泄され感染を広げます。抵抗力の弱い乳幼児や高齢者では重症化することもあり、小さなお子さんやお年寄りがいる家庭、保育所・幼稚園や高齢者施設では特に注意が必要です。

ノロウイルスには特効薬やワクチンがないだけに、予防に努めることが重要になります。正しい知識を身に付け、いますぐ対策を始めましょう。

金沢市保健所