

冬は特に

特集

ウイルスによる 感染症に注意しましょう

冬季間は、乾燥した空気中にウイルスがたどようため広まりやすく、感染性胃腸炎や大規模な食中毒が発生しています。

夏の食中毒は、その多くが「細菌」や「毒素」が原因とされ、集団発生しやすく、年間を通した発生件数の大部分を占めます。一方、冬は「ウイルス性食中毒」の発生により被害が拡大するため、患者数が多いといわれています。冬の食中毒代表『ノロウイルス』。

感染力が非常に強く、拡大しやすいため、患者数が増加しやすい感染症です。もし、感染してしまったら・・・

その被害を拡大させないために覚えておきたいことを紹介します。

ノロウイルスとは？

ウイルスの中でも小さく、球状をした「小型球形ウイルス (SRSV)」と呼ばれるウイルスの一種です。

世界中に広く分布しており、欧米諸国でも人への感染が発生しています。

ノロウイルスは1年を通して感染事例が見られますが、特に11月頃から1月・2月にかけて発生件数が増加します。

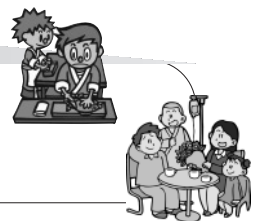
症 状

- 感染から発症までの潜伏期間は通常 24 ～ 48 時間です。
- 主に吐き気や嘔吐、下痢、腹痛、軽い発熱などが 1 ～ 2 日続き、ウイルスが体外に出てしまえば後遺症ありません。
- 感染していても、発症しない場合や軽い風邪のような症状のときもあります。



発生しやすい場所

- 高齢者施設や医療機関、学校など寝食や生活をともにする人々の間での感染が多く見られます。また、飲食店や給食提供施設などの食事を提供する施設でも発生します。



感 染 経 路

空気中をたどようウイルス感染力が強いため、感染経路のほとんどが経口感染といわれています。

- ・人と人とが接触し、患者の糞便や吐物から二次感染する場合
- ・ウイルスに汚染された貝類を生、または十分な加熱をしないで食べた場合
- ・調理に従事する人が感染していた場合、その人の手指等を介して汚染された食品を食べた場合

