

◎有症者の発生状況

年齢	～9歳	～19歳	～29歳	～39歳	～49歳	～59歳	～69歳	～79歳	～89歳	合計
男性	0(0)	0(0)	0(0)	3(3)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	0(0)	3(3)
女性	0(0)	0(0)	0(0)	1(1)	0(0)	1(1)	0(0)	0(0)	0(0)	2(2)
計	0(0)	0(0)	0(0)	4(4)	0(0)	1(1)	0(0)	0(0)	0(0)	5(5)

()受診者 再掲

住所別（都道府県別）

奈良県：5名

参 考

食中毒発生状況（奈良市を含む）

本年度（本件を含まず）	件数： 7件	有症者数： 77名
昨年同時期	件数： 7件	有症者数： 188名
昨 年 度	合計： 8件	有症者数： 205名

★報道機関の皆様へ★

ノロウイルス食中毒は冬場に多発します。

県民の皆様への下記事項の情報提供・啓発にご協力をお願いします。

ノロウイルスによる食中毒について

<特徴>

人の腸管内でしか増殖できないウイルスで、細菌性食中毒と異なり、冬場に多発します。

また、少量(数個から100個程度)でも体内に入ると増殖し、食中毒様症状を起こすので、注意が必要です。体内に取り込まれてから通常24～48時間で発症します。

<症状>腹痛、下痢、おう吐、発熱等

<原因>

- ・患者の糞便や吐物により汚染を受けた手指などを介して汚染された食品を食べた場合
- ・感染した人を介して汚染された食品を食べた場合
- ・汚染されていた生カキや貝類を、生あるいは十分加熱せずに食べた場合

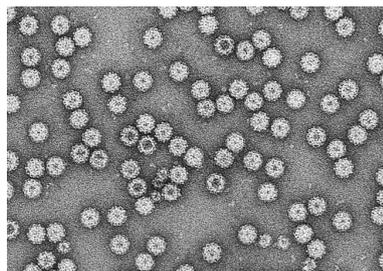
<対策>

調理前、食事前、用便後は、石けんを使い、十分に時間をかけて手洗いをしましょう。

食品を十分に加熱（85度1分間以上）しましょう。

ノロウイルスによる汚染のおそれがある二枚貝などの食品は、中心部が85～90℃で90秒以上の加熱が望ましい。

下痢・おう吐等の消化器系症状がある場合は、調理業務を控えましょう。



（電子顕微鏡写真）