

ノロウイルスを原因とする食中毒に嚴重な警戒が必要です

ノロウイルスを原因とする感染性胃腸炎は冬場に多く発生し、大規模な食中毒になりやすいことから、食品事業者は、施設の衛生管理や従業員の健康管理などにより、その予防に務めています。

しかし、ノロウイルスは、保菌者による人から人への感染か食品を介しての中毒によるものか特定が難しく、事業者はその対策に苦慮している現状にあります。さらに、本年は、遺伝子の変化によりヒトが免疫を持たない新たなウイルスの感染がみられるなど、平成 18 年から 19 年にかけての大流行に並ぶおそれがあります。

ノロウイルスを原因とする食中毒に嚴重な警戒をお願いします。

【ノロウイルスに関する情報】

■食品安全委員会

http://www.fsc.go.jp/sonota/e1_norovirus.html

■厚生労働省

http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/qa/about_norovirus_qa.html

■国立感染症研究所（新規遺伝子型ノロウイルス GII.P17-GII.17 の流行）

<http://www.niid.go.jp/niid/ja/id/778-disease-based/na/norovirus/idsc/iasr-news/5903-pr4273.html>