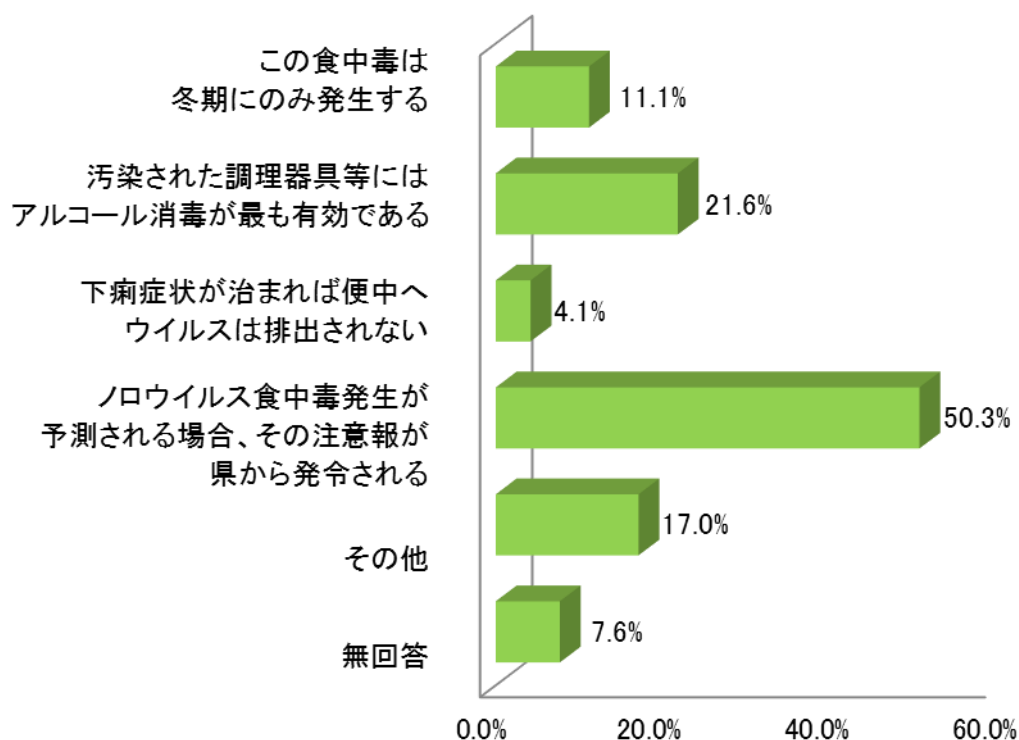


(6) ノロウイルスに対する考え方

問7. ノロウイルス食中毒について、どのようなイメージをお持ちですか？(複数選択)



(N = 749)

ノロウイルス食中毒については、多くの人(50.3%)が「ノロウイルスによる食中毒の発生が予測される場合、ノロウイルス食中毒注意報が県から発令される」ことを御存じでしたが、一方で、「この食中毒は冬期にのみ発生する」11.1%、「ノロウイルスに汚染された調理器具等の消毒には、アルコール消毒が最も有効である」21.6%、「下痢症状が治まれば、糞便中にウイルスは排出されない」4.1%という結果のとおり、誤った認識をお持ちの方が少なからずあることがわかりました。

○「その他」の主な記述内容

- ・二枚貝、特に牡蠣が保有し、牡蠣の生食、加熱不足により発生する危険性がある
- ・下痢、嘔吐等の症状が辛い
- ・少量のウイルスで感染し、症状が収まっても体内にウイルスが残っているので、対策が難しい
- ・冬だけでなく1年を通して感染するので、夏も予防は必要
- ・食中毒患者が多い
- ・集団生活の場(保育園、小学校、老人福祉施設、家庭内)で感染が広まりやすい
- ・塩素系薬剤による消毒、衛生的手洗い、適切な加熱調理が重要
- ・家庭内で感染者があれば、タオルの使い回しはせず、感染者の入浴は一番最後
- ・これまで考えたことがなく、今後は危機感を持ちたい