

サポウイルスについて

サポウイルスは平成 14 年まではノロウイルスとともに小型球形ウイルスと呼ばれており、ノロウイルスと同様 12～48 時間の潜伏期のあとおう吐、下痢、発熱を主とした胃腸炎症状を起こします。サポウイルスは感染者の糞便、おう吐物中に排泄され、これらを介して広がると考えられていて児童保育施設や集団活動をする場での集団感染事例や食中毒事例が報告されています。



糞便中へのウイルスの排泄は、症状消失後も数週間続くといわれています。自覚症状がない場合でも便にウイルスを排出していることがありますので、注意が必要です。

また、二枚貝類が原因食品として推定されたノロウイルス食中毒患者の糞便や食用の二枚貝類からサポウイルスが検出されたという報告もあることから、二枚貝類については十分に加熱し喫食するなどノロウイルス同様の対策を講ずることが望ましいと考えられます。

【サポウイルスによる食中毒の予防】

- 1 カキなどの二枚貝は中心部まで十分に加熱（85～90℃で90秒以上）してから食べる。
- 2 貝類を生で食べる場合はウイルスが蓄積している可能性が大きい内臓を除去すること。
- 3 生鮮食品（野菜、果物など）は十分に洗浄すること。
- 4 トイレの後、調理をする前、食事の前にはしっかりと手を洗うこと。
- 5 下痢やおう吐、風邪に似た症状がある場合には、調理に従事しないようにすること。
- 6 盛り付け作業時、加熱工程のない食品を扱う時などは、使い捨て手袋やマスクを着用し、適宜交換すること。

◎ 感染症予防の注意点

感染者の便やおう吐物には大量のサポウイルスが含まれています。室内で吐いてしまった場合などは、次により処理してください。

- 1 室内の換気を十分に行なうこと。
- 2 使い捨ての手袋を使用するなど、直接触れないよう注意しておう吐物を取り除くこと。
- 3 おう吐物で汚れた床などは周囲を含めて塩素系漂白剤で消毒すること。
- 4 終了後は石けんで十分に手を洗うこと。
- 5 汚れた衣類やシーツなどは熱湯や漂白剤で消毒後、他の衣類等と分けて洗濯すること。

※ サポウイルスに関する詳しい情報は、福祉保健局のホームページ等をご覧ください。

<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/micro/sapo.html>