

**めっきり寒くない、今年も残すところ後わずかな今日この頃
この時期から多く活動を始めるウイルス君がいます。
それがノロウイルス！**

食中毒を引き起こすこのウイルス君は大変危険です。

そこで、しっかりと対策を練っていきたいと思います！！



【中国産冷凍イチゴが原因 ドイツの食中毒】

ドイツで九月下旬、幼稚園児や小学生ら一万一千人以上が給食の食材からノロウイルスに感染し、下痢や吐き気などの症状を訴える過去最大規模の食中毒が起きた。政府の調査で、給食に使われた中国産の冷凍イチゴからノロウイルスが検出されたため、食品の安全性が政治問題にもなっている。

食中毒は、東部のブランデンブルグ州やザクセン州などの幼稚園や学校で発生し、三十二人が入院した。

連邦消費者保護・食品安全庁の調査によると、原因の給食は世界最大大手の給食業者であるフランスのソデクソ社が提供。イチゴはドイツ国内の給食センターで砂糖煮に調理された。加熱が不十分でノロウイルスが死ななかった可能性がある。

(2012年10月10日 中日新聞より)

【最近起こった日本のノロウイルス食中毒】

- ★ 10月20日、三重県津市で福祉事業所の弁当を食べた10～60歳代の男女35人がノロウイルスによる食中毒症状を訴えた。原因食材は不明。この福祉事業所は数日間の営業禁止処分となった。
- ★ 10月25日、愛知県名古屋市の飲食店で35人が下痢やおう吐などのノロウイルスによる食中毒症状を訴えた。この飲食店は数日間の営業禁止処分となった。
- ★ 11月24日、熊本県熊本市の観光ホテルで、129人がノロウイルスによる食中毒を引き起こした。このホテルは同日から3日間の営業停止処分となった。
- ★ 11月24日、香川県高松市の飲食店で、39人がノロウイルスによる食中毒を引き起こした。この飲食店は同日から5日間の営業停止処分となった。

すでに日本でも猛威を振り出しているノロウイルス

その検査を、食品衛生センターで受け付けています！

是非お気軽にご相談・ご依頼ください！！



【ノロウイルスの基礎知識】

◆ ノロウイルスとは…

非細菌性急性胃腸炎を引き起こすウイルスの一種であり、その構造は表面をカプシド状の窪みをもつ構造蛋白で覆われ、内部にプラス1本鎖RNAを遺伝子として持っている。このウイルスはノロウイルスに汚染された食品を摂取することだけでなく、ノロウイルスに感染したヒトの手や調理器具などを介して食品に付着する二次汚染も増えてきている。

またノロウイルスによる集団感染は世界各地で散発的に発生している。

◆ 感染経路

このウイルスの感染経路はほとんどが経口感染で、以下のような感染様式があると考えられている。

- (1) 食品取扱者（食品の製造等に従事する者、飲食店における調理従事者、家庭で調理を行う者などが含まれます。）が感染しており、その者を介して汚染した食品を食べた場合。
- (2) 患者のノロウイルスが大量に含まれる糞便や吐ぶつから人の手などを介して二次感染した場合。
- (3) 家庭や共同生活施設などヒト同士の接触する機会が多いところでヒトからヒトへ飛沫感染等直接感染する場合。
- (4) 汚染されていた二枚貝等を、生あるいは十分に加熱調理しないで食べた場合。
- (5) ノロウイルスに汚染された井戸水や簡易水道を消毒不十分で摂取した場合。

特に、食中毒では(1)のように食品取扱者を介してウイルスに汚染された食品を原因とする事例が、近年増加傾向にある。

◆ 治療法

現在、このウイルスに効果のある抗ウイルス剤はない。このため、通常、対症療法が行われる。特に、体力の弱い乳幼児、高齢者は、脱水症状を起こしたり、体力を消耗したりしないように、水分と栄養の補給を充分に行うこと。脱水症状がひどい場合には病院で輸液を行うなどの治療が必要になる。

止しゃ薬（いわゆる下痢止め薬）は、病気の回復を遅らせることがあるので使用しないことが望ましい。

◆ 予防法

ノロウイルスに感染した人の便や吐ぶつには大量のウイルスが排出されるため、大量調理施設の食品取扱者がノロウイルスに感染していると、大規模な食中毒となる可能性がある。

そのため、ノロウイルス食中毒を防ぐ為には、以下の2点が重要となる。

(1) 子どもやお年寄りなどの特に抵抗力の弱い方は、加熱が必要な食品は中心部までしっかり加熱する。

(2) 食品取扱者や調理器具などからの二次汚染を防止する。

特に(2)においては、**食品取扱者の手洗い・調理台や調理器具などの殺菌方法**を重点的に行うこと。

《手洗い方法の流れ》

- ① 流水でよく手を濡らした後、石鹸をつけ手のひらをよくこする。
- ② 手の甲を伸ばすようにこする。
- ③ 指の間を洗う (30 秒程度)
- ④ 指先・爪の間を念入りにこする。(30 秒程度)
- ⑤ 親指の付け根と手のひらをねじり洗う。(30 秒程度)
- ⑥ 手首までしっかり洗い、流水で石鹸をよく洗い流す。(20 秒程度)
- ⑦ 使い捨てペーパータオル等で拭き、消毒用のアルコールをかけて手指によくすりこむ。

♪詳しくは“注意！サルモネラ検出上昇中！！”を参考に♪

《調理台や調理器具などの殺菌方法》

ノロウイルスの失活化には、エタノールや逆性石鹼はあまり効果がなく、ノロウイルスを完全に失活化する方法には、次亜塩素酸ナトリウム・加熱がある。

調理器具等は洗剤などを使用し十分に洗浄した後、次亜塩素酸ナトリウム(塩素濃度200ppm)で浸すように拭くことでウイルスを失活化できる。

また、まな板、包丁、食器、ふきん、タオル等は熱湯(85℃以上)で1分以上の加熱が有効となる。

二枚貝などを取り扱うときは、専用の調理器具(まな板、包丁等)を使用するか、調理器具を使用の都度洗浄、熱湯消毒する等の対策により、他の食材への二次汚染を防止しよう、特に注意するよう気をつけること。

◆ 食品取扱者の衛生管理で注意すべき点

ノロウイルスによる食中毒では、患者の便や吐ぶつがヒトを介して食品を汚染したために発生したという事例も多く発生している。ノロウイルスは少ないウイルス量で感染するので、ごくわずかな便や吐ぶつが付着した食品でも多くのヒトを発症させるとされている。食品への二次汚染を防止するため、食品取扱者は日頃から自分自身の健康状態を把握し、下痢や嘔吐、風邪のような症状がある場合には、調理施設等の責任者（営業者、食品衛生責任者等）にその旨をきちんと伝えることを心がける。

そして調理施設等の責任者は、下痢や嘔吐等の症状がある方を、食品を直接取り扱う作業に従事させないようにすべきである。

また、このウイルスは下痢等の症状がなくなっても、通常では1週間程度長いときには1ヶ月程度ウイルスの排泄が続くことがあるので、症状が改善した後も、しばらくの間は直接食品を取り扱う作業をさせないようにすること。

さらに、このウイルスは感染していても症状を示さない不顕性感染も認められていることから、食品取扱者は、その生活環境においてノロウイルスに感染しないような自覚を持つことが重要。たとえば、家庭の中に小児や介護を要する高齢者がおり、下痢・嘔吐等の症状を呈している場合は、その汚物処理を含め、トイレ・風呂等を衛生的に保つ工夫が求められる。また、常日頃から手洗いを徹底するとともに食品に直接触れる際には「使い捨ての手袋」を着用するなどの注意が必要。

調理施設等の責任者は、外部からの汚染を防ぐために客用とは別に従事者専用のトイレを設置したり、調理従事者間の相互汚染を防止するためにまかない食の衛生的な調理、ドアのノブ等の手指の触れる場所等の洗浄・消毒等の対策を取ることが大切である。

◆ ノロウイルスの検査法

このウイルスによる病気かどうか臨床症状からは特定できず、ウイルス学的に診断される。

通常患者の便や吐ぶつを用いて電子顕微鏡法、RT-PCR法、リアルタイムPCR法などの遺伝子を検出する方法でウイルスの検出を行い、診断する（リアルタイムPCR法ではウイルスの定量を行うことができる）。またELISA法も検査の一つである。

便には通常大量のウイルスが排泄されるので、比較的容易にウイルスを検出することが可能となる。

（厚生労働省：ノロウイルスに関するQ&Aより）