

早くもノロウイルス食中毒発生

今年8月30日、東京都世田谷区の病院で入院患者45名が、病院給食を食べて下痢や吐き気、おう吐、腹痛、発熱などの食中毒症状を呈しました。検査の結果のノロウイルスが検出され、給食施設は9月6日から11日まで業務停止命令を受けました。さらに、同病院では給食を開始した2日後から再びノロウイルス食中毒で患者49名が発症しました。この結果を受けて世田谷区では期限を定めず給食業務を停止させる業務禁止命令処分を行いました。**05年食中毒月別発生状況(全国・患者)**

ノロウイルス食中毒は、主に冬場の12月、1月中心に多発します。(グラフ参照)都内での8月の発生は初めてです。

ノロウイルス食中毒の特徴

ノロウイルス

【今最も多く発生している食中毒原因物質】

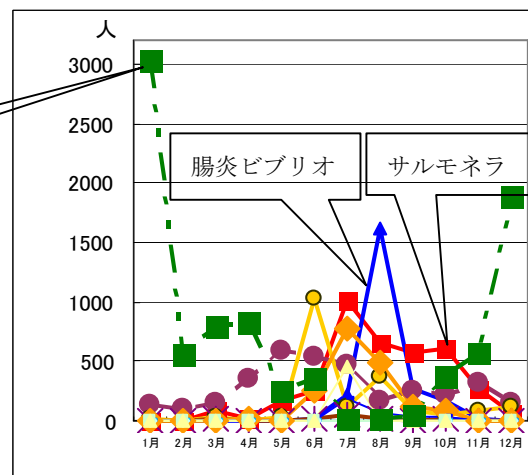
平成17年に全国で発生した食中毒患者の3分の1(8,727名)がノロウイルスによるものでした。なお、平成15年は10,603名、16年は12,537名と2年連続で1万名を超える患者が発生しています。今最も注意を要する食中毒の原因となる微生物です。

【ノロウイルスの感染経路】

ノロウイルスは冬場の二枚貝(カキ、シジミなど)から検出されます。冬場の生カキが原因で事件が多く発生しますが、9月から11月、3月から6月はノロウイルスに感染した(有症・無症状)調理従事者の手洗いの不備などによって食品を汚染し、食中毒を起こします。また、食品以外でも、患者のおう吐物などからの飛沫感染があり、福祉施設等の施設内で集団感染を起こします。ウイルスは、夏場、人の腸内で細々と感染を繰り返していますが、気温が下がる秋口に集団感染を起し、これらの人から排出されたウイルスを二枚貝が蓄積し、それを人が食べて感染を繰り返します。

【症状】

潜伏時間は8時間から72時間(平均35時間)です。症状は吐き気、おう吐、下痢、腹痛で、発熱は軽度。小児・学童などでは、おう吐が高く成人では、下痢、吐き気が主症状、下痢は5回以上の激しい水様性下痢の場合あり、1日~2日続いた後、治癒。患者はウイルスを1~3週間排出することがあります。発症がなくても、便の中からウイルスが検出されることがあります。



食中毒を予防するために

- 調理従事者は、生カキやシジミなどの生や生に近い食品は食べないようにする
- 従事者は手洗いを徹底し、生食の野菜や加熱後の食品、調理済み食品を入れる容器などを扱う場合には使い捨て手袋を用い、必要に応じてマスクを着用する
- 風邪に似た症状がある従事者は従事させないようにする
- カキ、シジミなどの二枚貝は十分加熱(85℃1分)して提供する
- カキやシジミは専用の容器に入れるなど、二次汚染を防止する

