

## ノロウイルス食中毒・感染症の予防を！！

食中毒全体に対するノロウイルスの患者割合は、平成 18 年で 70.8%、19 年は 55.3%となっており食中毒患者の半分以上占めています。今年はまだ大きな流行にはなっていませんが、ノロウイルスはこれまでの食中毒原因菌などと異なり、様々な経路で感染を広げていきますので、予防方法が複雑になっています。ノロウイルスを理解し予防を徹底していきましょう。

## ノロウイルスは何故広がったのか

図：食中毒病因別  
患者数

【温度が低いほど感染力が持続する】細菌性食中毒とは異なり冬場に多発します。感染力の持続は 4℃で 60 日、20℃で 14 日、37℃で 1 日間

【非常に小さい】他の食中毒菌の 1 / 100 程度の大きさ、非常に小さいため 1 ミリの手指の傷に 3 万個も付着することができ感染を広げます。

【少量で感染】人は 10 個から 100 個程度で感染し、腸管内でウイルスが増えます。ノロウイルスは食品中では増殖せず人の腸管で爆発的に増えます。手指についたノロウイルスがバターロールパンに付着し、食べた小学生が 300 人以上食中毒起こした例もあります。

【糞便やおう吐物に大量に排出される】感染者の糞便やおう吐物には 1 グラム当り 100 万から 10 億個もの大量のウイルスが含まれています。

【特定の殺菌剤に強い】腸管出血性大腸菌 O157 にはすぐれた効果がある逆性石けんはノロウイルスにはまったく効果がありません。アルコールは 1 / 100 程度に減らす効果があります。次亜塩素系のピューラックスやヨード系殺菌消毒剤（イソジンなど）は効果があります。

### 【ノロウイルスの遺伝子変異、不顕性感染の増加】

現在の流行しているノロウイルスの遺伝子型は GII/4 といわれるものです。この遺伝子型はすべての人に感染します。（以前の遺伝子型は血液型と深く関係があり B 型は感染しにくいなどの特徴がありました。）また、感染しても症状が現れない不顕性感染者が多く、感染を知らずに他の人に感染を広げる例が多く見られます。

## ノロウイルス食中毒予防の4原則

【持ち込まない】手洗いの徹底（石けんでの二度洗い）とアルコール消毒、従事者は生カキを食べないなどの健康管理を徹底し、症状がある時は休む。家族が発病している時は責任者の指示を仰ぐ。責任者は毎日従業者全員の健康状況を確認する。

【広げない】おう吐物は 1000ppm の塩素剤で適切な処理、トイレ時の着替え、手洗いの徹底

【付けない】調理前の手洗いを徹底する。非加熱食品、加熱済み食品には素手で触れない。衛生手袋の着用。皿などの食器にも直に触れない。冬場はウイルスを保有している前提で作業する。

【加熱する】カキは原料が汚染されているので徹底した加熱、シジミなどを含め二枚貝については 85℃ 1 分での加熱を徹底する。

