

ノロウイルス感染症で死者がでるのは何故？

表1のように、今シーズン（2012年－2013年）ノロウイルス感染症で死者の出る事件が続いています。腸管出血性大腸菌O157の場合は、大腸菌によって産生されたペロ毒素によって腸管を破壊したり、腎臓機能を破壊し溶血性尿毒症症候群を起こしたり、また、脳に運ばれて脳症を起こし、死亡することがあります。しかし、ノロウイルスは、人の腸内（小腸上皮）で爆発的に増えはしますが、ウイルスそのものが臓器に決定的なダメージを与えることはありません。なのに、なぜ、ノロウイルス感染症で死亡するのか考えてみます。

表1：新聞等に報道されたノロウイルス感染症関連で死者の出た事件一覧

発表月日	発生地域	施設	患者数	死者数	死 因 等
2012年12月30日	横浜市	病院	105人	4人	誤嚥性肺炎、呼吸器不全（経管食）
2012年12月29日	松山市	病院	8人	1人	多臓器不全（急性白血病）
2012年12月28日	東大阪市	老人施設	22人	2人	心不全、吐しゃ物での窒息
2012年12月26日	高石市	福祉施設	25人	1人	循環不全
2012年12月23日	日南市	病院	44人	6人	6人誤嚥性肺炎、他1人循環不全
2012年12月20日	京都市	病院	10人	2人	循環不全、呼吸窮迫症候群
2012年12月18日	竹田市	病院	8人	1人	感染性胃腸炎
2012年12月11日	門真市	福祉施設	10人	1人	不明
2012年12月8日	尾道市	高齢者住宅	9人	1人	肺炎
2012年12月4日	東大阪市	病院	48人	2人	不明
2012年11月27日	福山市	福祉施設	28人	2人	肺炎

おう吐物(吐しゃ物)が主な原因に

死者の出た事件は11件で、日南市の循環不全での死亡者を含めると24人に達しています。おう吐した際の「吐しゃ物」でのどを詰まらせ窒息する例や、吐しゃ物が気道から肺へ流入して肺炎になる誤嚥性肺炎、循環不全などが主な死因となっています。ノロウイルスの症状「おう吐」が主な要因と思われます。

●ノロウイルスによるおう吐は突発的に起きる

なぜ、おう吐物を詰まらせてしまうのか、ノロウイルスによるおう吐は、「二日酔い」のおう吐（気分が悪くなり、おう吐するまでに時間的な余裕があり、おう吐に備えることができる）とは異なり、突発的に起きるからと思われます。

●介護や看護の準備ができなく対応が遅れる

突発的なので、吐きそう（気分が悪くなる）といって人を呼ぶ時間がなく、介護や看護している人の対応が遅れてしまいます。

●家庭では水分補給に注意する

ノロウイルスの主な症状には「おう吐」とともに「下痢」があります。下痢によって体内の水分が失われると脱水症になる危険性があります。病院や老人福祉施設などでは、水分補給には配慮されていると思われますが、家庭では脱水症に注意し、しっかりと水分補給します。

病院・施設等での対応はどうか

＜感染を防ぐのは難しい＝感染を少なくする努力を＞

2006 年の大流行では、数百万人以上がノロウイルスに感染したと考えられています。新しい遺伝子型（遺伝子の変異）があった場合は、免疫がないため、感染を防ぐのは困難になります。ウイルスは感染者の糞便やおう吐物の中に大量に排出されるので、トイレやおう吐物の処理を徹底し、できるだけ、感染を拡げないようにします。主に手指を介して感染が拡がるので、手洗いや衛生手袋の着用、手の触れる場所を消毒（次亜塩素酸 Na 液、金属部分などや汚れの少ないところはアルコール等で）します。

＜感染しても死者を出さない対応を＞

ノロウイルスで死亡するのは、おう吐物（吐しゃ物）による誤嚥性肺炎などがほとんどです。

★冬場のおう吐・下痢はノロウイルス感染を疑う

11 月から 2 月、病院や老人福祉施設などでは、患者・入所者だけでなく、介護や看護する人などにもおう吐や下痢をした人がいたなら、施設内にノロウイルス感染が広がっているものとして対応します。（緊急事態の体制を取る）

★寝たきりの者は一人でおう吐させない＝必ず介添えを

おう吐物をのどに詰まらせない、誤嚥しないように、必ず介添えをする。ノロウイルスのおう吐は突発的に起きるので、病室や部屋の巡回回数を増やす。

ノロウイルス食中毒の原因は手の触れるすべての食品と食器

今季、100 名以上の食中毒は表 2 のように 4 件発生しています。広島と山梨では弁当で患者が 1000 人を超える事件が発生しています。また、学校給食で使用された餅菓子やコッペパンなどが原因で発生しています。生ものでないパンや菓子は細菌性食中毒が起こりにくいため、生ものに比べて衛生管理が不徹底になりがちです。

★冬場は誰もがノロウイルスに感染しているつもりで調理従事する・ノロウイルスは食品を選ばない

有症者は調理従事させないことが徹底されてきました。しかし、ノロウイルスは腸内に大量のウイルスが存在しても症状が出ない不顕性感染をする場合もあるので、症状がなくも従事者全員が食品に触れる際は手洗いを徹底し、衛生手袋を着用します。ノロウイルスは少量感染するので食品を選びません。

表 2：2012 年 12 月に起きた大型ノロウイルス食中毒事件 資料：自治体発表・新聞報道等

発生年月日	地域	原因施設	患者数	喫食者数	原因食品
2012 年 12 月 21 日	かすみがうら市	菓子製造	80 人	127 人	プリンアラモード（学校給食）
2012 年 12 月 18 日	阿波市	菓子製造	159 人	856 人	コッペパン（学校給食）
2012 年 12 月 11 日	山梨市	弁当店	1445 人	3648 人	弁当
2012 年 12 月 11 日	広島市	弁当製造	1574 人	4700 人	弁当
2012 年 12 月 7 日	上越市	菓子製造	445 人	1587 人	餅菓子（学校給食）

