

C.L. information

Vol.43 2014 年 12 月

特 集

- ◆ ノロウイルスの予防と対策
- ◆ 感染性胃腸炎を引き起こすその他のウイルス
- ◆ 食中毒情報



株式会社 **コントロール・ラボ**

ノロウイルスの予防と対策

12月5日に厚生労働省は、インフルエンザが全国的な流行期に入ったと発表しました。全国の指定医療機関での1機関当たりの感染者が1.9人と、流行入りの目安となる1人を上回り、例年よりも約3週間早い流行入りになりました。インフルエンザ同様にこの時期注意したいのが、ノロウイルスによる感染性胃腸炎です。毎年ノロウイルスは、12月から2月に感染のピークを迎えるため、各地でもノロウイルスに対する注意の呼びかけがされています。そこで、今回のC.L.informationでは、ノロウイルスの予防と対策について紹介させていただきます。

ノロウイルスの特徴

ノロウイルス食中毒の主な特徴は、10～100個程度で発症するため、大規模な食中毒になりやすいということです。ノロウイルス感染者は症状が回復しても1週間～1ヶ月程度はウイルスを排泄すること、感染しても症状が出ない場合もあること(不顕性感染)などから、気が付かない間に感染を広めてしまっている危険性があります。また、ノロウイルスにはアルコールや逆性石鹼はあまり効果がないといわれており、殺菌には塩素系の殺菌剤を使用する必要があります。

ノロウイルスの予防と対策

感染しない

手指に付着したウイルスを除去するために、外出先から帰った後、トイレの後、調理や食事の前には念入りに手洗いをするようにしましょう。しかし、短時間の水洗いだけでは手全体へとウイルスや菌を拡げてしまい、逆効果になってしまうため石鹼を使って十分に手洗いを行います。また、ノロウイルスを持っている可能性のあるカキなどの二枚貝の喫食は避けるか、十分に中まで加熱してから食べるようにしてください。

感染を広げない

ノロウイルスに感染しても目立った症状が現れない無症候性キャリアの人でも第三者に感染を広げてしまう危険性があります。知らない間に自分が感染源にならないために、定期的な検査の実施によりウイルスの保有を早期に発見することが、感染拡大防止のために大切なことです。

～ノロウイルス検査については先月のC.L.information (Vol.42)をご参考ください～

食品・調理器具の加熱

ノロウイルスを不活化するためには、85～90℃で90秒間以上の加熱を加えることが有効です。食材の表面だけでなく、中心部までしっかりと加熱するようにしましょう。また、使用後のまな板、包丁、へら、食器、ふきん、タオル等を熱湯(85～90℃)で90秒間以上加熱することもノロウイルスの予防に効果的です。

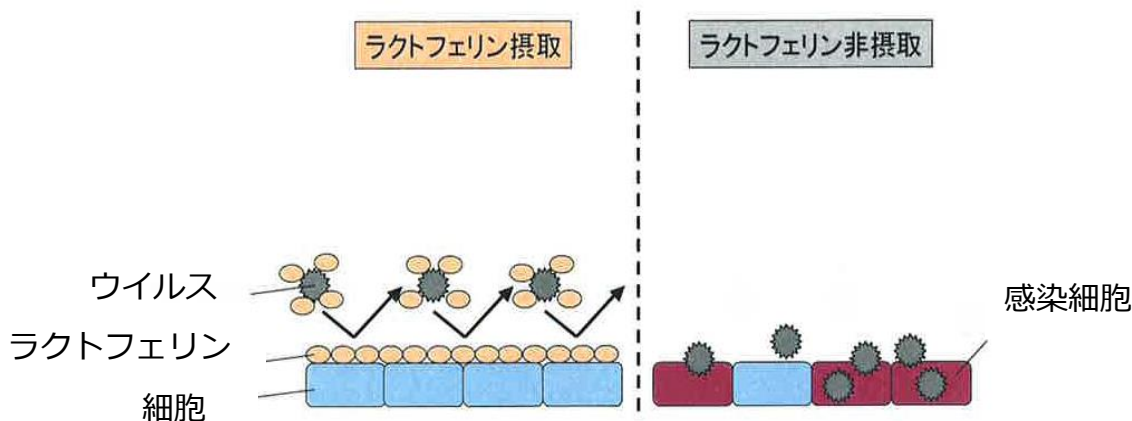
環境の殺菌

ドアノブや取っ手、テーブル、スイッチ、水道の蛇口、階段の手すりなど不特定多数の人が触れる場所を介して感染が拡大する可能性もあります。このように多くの人が触れる場所を定期的に消毒することで感染拡大防止になります。消毒には、ノロウイルスに対して効果の高い次亜塩素酸ナトリウムを使用してください。

ラクトフェリンのノロウイルス予防効果

ラクトフェリンを摂取することにより、ノロウイルス感染性胃腸炎の発症抑制やロタウイルス感染性胃腸炎の症状緩和が報告されています。ラクトフェリンは乳汁や唾液などに含まれているタンパク質ですが、ラクトフェリン入りのヨーグルトや機能性ミルク、サプリメントより摂取が可能です。ラクトフェリンの作用メカニズムとして、ラクトフェリンがウイルスや消化管細胞に結合し、ウイルスの消化管細胞への感染を抑制することにより、感染性胃腸炎の発症抑制や症状緩和に寄与している可能性が示唆されています。

(出典：森永乳業株式会社)



弊社で販売しているノロウイルス対策商品の紹介

ウィルバス

食品を直接殺菌できる無味・無臭の食品添加物殺菌料

ノロウイルスには、アルコールや逆性石鹼はあまり効果がないといわれており、殺菌には塩素系の殺菌剤を使用する必要があります。

ウィルバスの特徴

- ・希釈の必要が無く、容器に移し替えても3ヶ月間使用可能
 - ・無味無臭で、金属腐食や漂白性がない → 設備や調理器具などに使いやすい
 - ・塩素系殺菌剤なのに、食品添加物認可 → 食品や器具を殺菌後に洗い流す手間が不要
- もちろん、ノロウイルスだけでなく、他の食中毒菌にも有効なので、幅広い食中毒対策に役立ちます。

塩素
ノロウイルスに効果あり

食品添加物
食品や調理器具に直接使用可



汚物の処理ツールBOX

オールインワンの汚物処理用ツール

ノロウイルス感染者の嘔吐物、排泄物には大量のノロウイルスが含まれており、すばやく適切な処理を行うことが2次感染予防の決め手となります。

【セット内容】

外装ケース	調整ボトル	次亜塩素酸ナトリウム液
カップ&ノズル	調整ボトル用シール	汚物の処理キット
嘔吐物凝固処理剤	紙製ヘラ・チリトリ	簡易マニュアル



感染性胃腸炎を引き起こすその他のウイルス ～サポウイルス、ロタウイルス～

今月 5 日に千葉県の中学校で生徒 49 名が嘔吐・下痢・腹痛などの感染性胃腸炎の症状を訴え、その内検査を実施した 4 名全員からサポウイルスが検出されたため、サポウイルスによる集団感染発生との発表がありました。ロタウイルスやサポウイルスも感染性胃腸炎の原因となるため、ノロウイルス同様に注意が必要です。

	サポウイルス	ロタウイルス
季節性	10～5 月に多く、ピークは 1～2 月 流行時期はノロウイルスとほぼ同等	1～6 月に多く、ピークは 3～4 月 ノロウイルスより流行時期は遅い
罹患年齢	乳幼児の感染が多いが、近年成人での 感染例も増えている	乳幼児の感染が多く、2 歳児未満の感染例が 特に多い
症 状	水様性の下痢、腹痛、嘔吐、発熱が主症状で、頭痛、悪寒、筋肉痛などを伴うこともある	
原 因	ノロウイルスと同様にウイルスに汚染された食材からの感染やヒトからヒトへの経口 感染がある	
対 策	手洗いの慣行、食材や調理器具の加熱 処理、塩素系薬剤による殺菌など ノロウイルスと同様の対策になる	対策はノロウイルスと同様だが、乳幼児は ロタウイルスワクチンを接種することで 感染防止や症状緩和の効果が期待できる

食中毒情報

今月は、ノロウイルスを原因とした食中毒が増加していました。そのうちの半分以上のケースで、調理従事者からもノロウイルスが検出されていました。既に全国でノロウイルスによる感染性胃腸炎の患者が増加しており、調理従事者がノロウイルスを保有している危険性も高まっています。実際、弊社で実施しているノロウイルス検査でも、陽性検体が増加しています。食品や調理環境をノロウイルスで汚染しないために、日常的な健康チェックや定期的なノロウイルス検査を実施するようにして下さい。

また、今月はウエルシュ菌を原因とした食中毒が 3 件発生していました。ウエルシュ菌は耐熱性菌で、加熱調理しても一部が生残り、常温での放置などにより再度増殖してしまいます。調理後すぐに喫食しない食品は、低温保管するようにして下さい。

(11/15～12/14 新聞発表分) 全国食中毒発生状況

原因物質	事例	感染者数
ノロウイルス	8	278
ウエルシュ菌	2	175
寄生虫	1	8
自然毒	1	2
不明・その他	6	72

株式会社コントロールラボ

本 社 〒651-1211 神戸市北区小倉台7-1-7
 阪神事業部 〒658-0026 神戸市東灘区魚崎西町2-4-15
 福岡営業所 〒816-0921 福岡県大野城市仲畑1-6-15-A棟3
 フリーダイヤル
0120-540-643
 URL <http://controllabo.co.jp>

TEL: 078-582-3575 FAX: 078-582-3576
 TEL: 078-858-6801 FAX: 078-858-6802
 TEL: 092-575-0630 FAX: 092-586-6321



株式会社コントロールラボ

