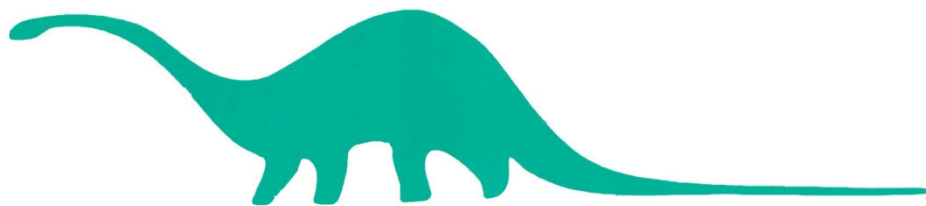


C.L. information

～Vol.18(11月号)2012～



今月号の特集： ノロウイルスについて
食中毒情報

株式会社コントロールラボ
<http://controllabo.co.jp>

ノロウイルスについて

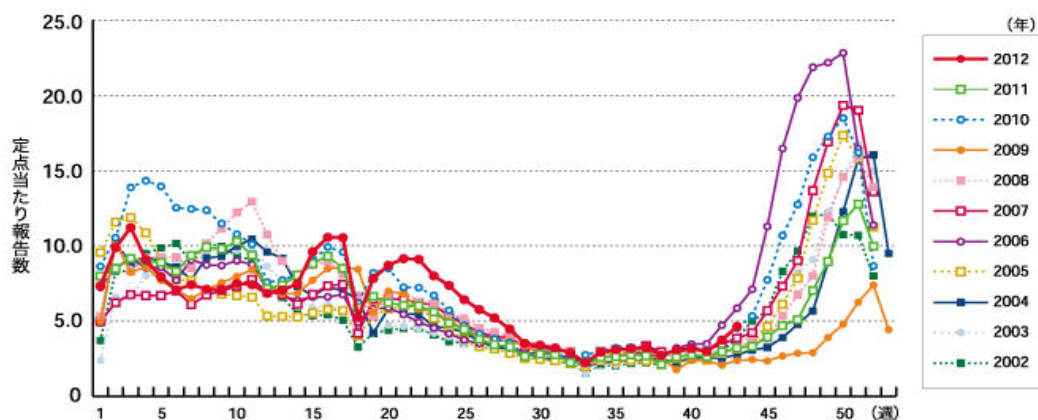
朝晩は吐く息が白くなり、冬の到来が感じられる季節となりました。さて、食中毒と言うと夏のイメージがありますが、毎年これからの時期にはノロウイルスによる食中毒が猛威をふるっています。皆さんもテレビや新聞のニュースなどで耳にする機会が増えてきたのではないのでしょうか。ノロウイルス感染症は、一年を通して発生していますが、感染者数は秋から冬にかけてピークを迎えます。

今回の C.L.information では、ノロウイルスの予防や対策についてご説明させていただきます。



発生状況と傾向

感染性胃腸炎は、腹痛・下痢・嘔吐・発熱などが主な症状で、冬場に流行する感染性胃腸炎の原因はノロウイルスやロタウイルスなどのウイルスが中心になります。その中でもノロウイルスは、保育園や幼稚園、学校や福祉施設などで集団感染を引き起こすことが多いため、特に注意が必要とされています。



『IDWR-全国感染症発生動向調査週報 2012年43号より』

上のグラフは感染性胃腸炎の発生状況を年別・週別で表したものです。感染者数は、例年11月付近(40週～45週)より急増して、12月にピークを迎え、春先まで感染者数が多い状態が続きます。今年も同様の傾向になるとされており、本格的な流行時期が近づいてきていることが予想されます。また、感染経路については、以前はウイルスに汚染された食品を十分に加熱しないで食べたために感染する「食品からの感染」が一般的に知られていましたが、感染者との直接もしくは間接的に接触することで感染する接触感染や、感染者の便や嘔吐物の飛沫を介して感染する飛沫感染など「人から人への感染」が近年注目されています。ノロウイルスは、感染者の嘔吐物1gからは約100万個程度、糞便1gからは約1億個以上のウイルスが排出される上に、100個程度という微量のウイルスでも感染が成立するという非常に感染力の強いウイルスです。そのため、特に「人から人への感染」では、集団感染に繋がってしまう可能性が高いとされているため、感染者が発生した場合には如何にして感染の拡大を防止するかが大切だと言えます。

ノロウイルスの予防と対策

＜食品からの感染＞の予防

食品からの感染を防ぐには加熱が有効です。しかしさっと熱を通す程度では、表面上は熱が通っているように見えても食品の中まで十分に加熱されておらず、食品の中心部にウイルスが残ってしまう場合があります。そのため目安として、食品は中心部が 85℃で 1 分以上になるように十分に加熱するようにしてください。また、調理器具を通して食品が汚染されるケースも見られるため、生食用と加熱調理用を使い分けたり、使用後は十分に洗浄・消毒するようにしましょう。

＜人から人への感染＞の予防

◆糞便や嘔吐物の処理

前述の通り、感染者の糞便や嘔吐物には大量のノロウイルスが含まれているため、そこから感染が拡大する事があります。また、乾燥してしまうウイルスが空気中に漂ってしまうため、それが鼻や口に入り感染するという空気感染の事例も報告されています。糞便や嘔吐物の処理は速やかに行くと共に、処理をする人は必ず使い捨てのマスクや手袋、エプロンをするようにします。汚物を拭き取る際は、使い捨てのペーパータオル等で外側から内側に向けて拭き取り面を折り込みながら取り除きます。ノロウイルスが飛散しないよう静かに拭き取ります。汚物を拭き取った後は、次亜塩素酸ナトリウムなどの塩素系消毒液で汚染区域を消毒し、空気感染防止のために換気をしましょう。処理後の手洗いやうがいも忘れずに行いましょう。



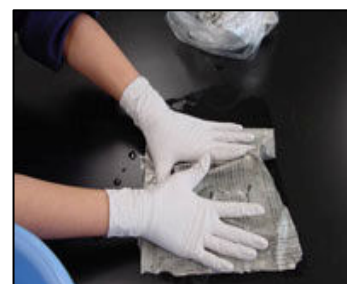
◆手洗いの徹底

サルモネラ属菌や腸管出血性大腸菌をはじめとする細菌性食中毒の予防には、手洗いが重要ですが、ノロウイルスによる感染対策にも同様のことが言えます。外出先から帰った後や、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います。石鹼自体にはノロウイルスを直接失活化する効果はありませんが、手の脂肪等の汚れを落とすことにより、ウイルスを手指から剥がれやすくする効果があるため、石鹼を使って十分に手洗いをを行います。



◆環境の消毒

水道の蛇口やノズル、手すり、ドアノブ、テーブル、便座など手の触れる機会の多い場所にウイルスが付着していることが多く、二次感染の経路になるケースもあるため、これらの場所をこまめに消毒することがポイントになります。また、おもちゃは手で触れるだけでなく、子どもが口に入れたりすることもあるため、子どもがいる家庭では注意が必要です。次亜塩素酸ナトリウムなどの塩素系消毒液は繊維の色落ちや金属の腐食を引き起こすこともあるので、10分程度たったら水拭きするなど注意して使用してください。



定期的なノロウイルス検査の重要性

ノロウイルスに感染すると下痢や嘔吐などの症状が出ますが、中にはノロウイルスが体内に入っても、症状が出ていない場合もあり、このような人は無症候性キャリアと言います。しかし症状が見られなくてもウイルスは体内に存在するため、感染を広めてしまう可能性があります。また、ノロウイルスの症状が治まった後でも1、2週間、長い場合では1ヶ月程度ウイルスの排泄が続くこともあります。そのため、症状がある人は勿論のこと、症状が出ていなくてもウイルスを保有している人が調理に従事しないようにすることが感染拡大の防止に不可欠だと言えます。「人から人への感染」では、集団感染に発展してしまうケースが少なくなく、また、免疫力の低い乳幼児や高齢者では重症化するケースもあるため、保育所、幼稚園、小学校や、病院、老人ホーム、福祉施設で働いている方は特に注意をする必要があります。

ノロウイルスを保有しているかどうかを把握するためにはノロウイルス検査を実施することが大切です。平成20年に改定された「大量調理施設衛生管理マニュアル」にも『検便検査には、必要に応じ10月から3月にはノロウイルスの検査を含めること』との記載があります。日常の体調管理や手洗いなどと同じようにノロウイルス検査は感染拡大を防ぐ手段として欠かせません。定期的な検査を実施し、それぞれの方が感染源にならないようにしましょう。

ノロウイルス検査を承っております。
ご要望の方は弊社までお問い合わせ下さい。

先月の食中毒情報

先月から引き続き、毒キノコによる食中毒が多発しており、各地で毒キノコ食中毒注意報が発令されています。「縦に裂けるキノコは食べられる」「虫が食べていれば毒はない」などの言い伝えは、いずれも根拠がない迷信です。食用かどうかの判断は専門家の判断を仰ぐようにして下さい。

また、今回特集させていただいたノロウイルスも、今月に入り保育園や福祉施設での集団感染の事例の報告が増えており、本格流行を前に、いくつかの自治体で注意を喚起する呼びかけも行われています。食材の取り扱いや手洗い、調理器具の洗浄といった、日々の衛生管理の取り組みについて今一度見直してみたいかがでしょうか。

全国食中毒発生状況（10/15～11/14 新聞発表分）

原因物質	事例	感染者数
毒キノコ	16	54
ノロウイルス	6	288
ウェルシュ菌	1	24
黄色ブドウ球菌	1	11
自然毒	1	59
カンピロバクター	2	8
不明・その他	6	266

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



エムテック衛生検査所