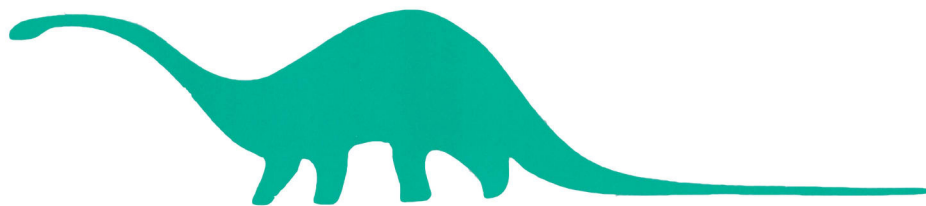


# C.L. information

～Vol.7(12月号)2011～



今月号の特集：冬場のウイルス性疾患  
時期外れのハエ

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

## 冬場のウイルス性疾患・最近の傾向

感染症や食中毒には、ウイルスが原因となるものがあります。ウイルスは細菌と違い、環境中で増殖することはありませんが、細菌が生存できないような乾燥した環境でも感染力を失わずに残っていることがあります。そして、感染力が強いノロウイルス等では、僅か 10 個程のウイルスでも人の体内に取り込まれると感染してしまふことがあります。ちなみに、ノロウイルス患者の糞便や嘔吐物には、1g あたり 1,000,000 個以上のウイルスが含まれています。また、ウイルスは細菌に比べて非常に小さく、10 ナノメートル(1/100,000,000 メートル)程の大きさしかないものもあります。そのため、乾燥した環境では、風や蒸気などによるちょっとした空気の流れによってウイルスが舞い上げられ、人の体内に取り込まれやすくなります。これは、乾燥した冬場にウイルス性疾患が蔓延する理由の一つとして考えられています。



今回の C.L.information は、冬場の時期に流行しやすいウイルス性疾患の最近の傾向についてご紹介させていただきます。

## インフルエンザウイルス

厚生労働省の発表によると、この冬に流行するインフルエンザは、A/H1N1 亜型と A/H3N2 亜型(いわゆる香港型)、B 型の 3 種類とあります。

主な症状は悪寒や 38℃以上の高熱・頭痛・筋肉痛に加え、倦怠感・のどの痛み・腹痛・下痢などで、全身症状が急激に見られます。通常の風邪では、のどや鼻の詰まり、くしゃみなどの症状が中心になるので、この点がインフルエンザとの大きな違いになります。

今年度のワクチンは昨年度のワクチンと同じもので、昨年インフルエンザの予防接種を受けている場合すでに免疫を獲得していると考えられます。免疫力は時間の経過に伴って低下していくので、可能であればもう一度ワクチンを接種して、免疫を再び獲得した方が良いと考えられています。

## 感染性胃腸炎を引き起こすウイルス

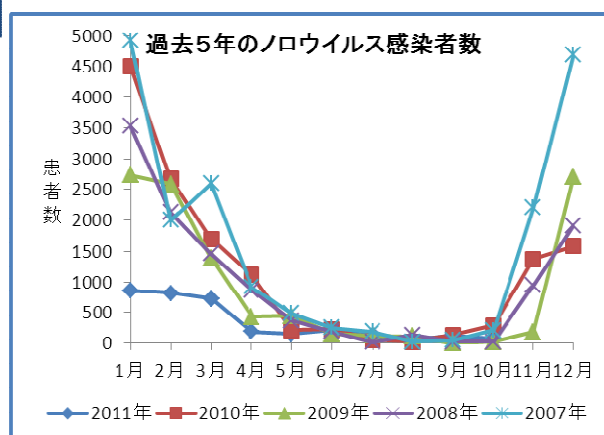
感染性胃腸炎そのものは年間を通じて見られますが、例年冬から春にかけてはウイルスを原因とする感染性胃腸炎の発生件数が増加します。この場では、特に冬場の発生件数が多い「ノロウイルス」と「ロタウイルス」の 2 つのウイルスに関する最近の傾向をご紹介します。

どちらのウイルスも非常に感染力が強く、アルコールによる不活化が難しいという特徴があります。この 2 つの特徴を持つことから、1 度発生してしまうと、職場や学校などの集団生活の場での環境中に蔓延する可能性が高いウイルスです。次頁にそれぞれのウイルスの特徴を記載いたしましたのでご覧ください。

## ノロウイルス

ノロウイルスは、カリシウイルス科(Caliciviridae)に属する小型のウイルスで、10～100個の感染によって症状を引き起こします。低温や乾燥にも強いいため、冬季でも不活化されることはありません。

右のグラフは、厚生労働省が発表している食中毒統計資料のデータを基にした過去5年間のノロウイルス感染者数です。年間を通して感染者はいるものの、毎年12月～1月に感染者数が急増していることが分かります。ノロウイルスに対するワクチンの研究がされていますが、現時点では実用化に至っていません。衛生手洗いや塩素系資材を用いた消毒が有効な予防手段になります。



## ロタウイルス

ロタウイルスは、レオウイルス科(Reoviridae)に属する中型のウイルスで、乳児下痢症の原因として知られており、10～100個の感染によって症状を引き起こします。潜伏期間は約2日で、発症後1週間程度水様性下痢と嘔吐が続きます。現時点では有効な治療薬はありませんが、ワクチンは今年日本での承認が取れました。ただし、対象は生後20週以内の新生児に限られますので、インフルエンザワクチンのような利用はできません。

冬季の後半から4月にかけて特に感染者数が増大し、乳幼児以外にも成人での集団感染の事例もあるので大人でも注意が必要です。

## 蔓延・大量感染を防ぐには

日常的にしっかりとした衛生活動を行うことにより、ウイルスの蔓延や大量感染のリスクを減らすことができます。

### アルコール消毒

アルコール消毒することでインフルエンザを不活化することが出来ます。

### マスクの着用

感染者がマスクを着用することにより、周囲へのウイルスの飛散を防ぎ、他人への二次感染を抑制することができます。マスクは使い捨てのものを使用すると良いでしょう。

### 検査でチェック

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』という方がいます。また、感染後に症状が治まっても1～2週間はウイルスが体外に排出され続けます。ウイルスの有無は検便検査によって調べることが可能です。知らない間に自分が感染源にならないためにも、定期的な検査を行うことも感染拡大防止のために大切なことです。

### 十分に加熱する

ノロウイルスを不活化するためには、85℃で1分間の加熱を加えることが有効です。食材の中心部までしっかりと加熱するようにしましょう。

# 時期外れのハエ

12月に入り、寒さが日増しに加わる季節になりました。虫に関する問題は寒くなるにつれて減少する傾向にありますが、全くなくなるというわけではありません。11月、12月は、一見すると時期外れなハエに関するご相談がいくつか入りましたので、ご紹介させていただきます。



## トゲハネバエの仲間

体長5mmを超える中～大型のハエの仲間、夏場よりも冬場に多く見られる変わった種類です。幼虫は汚水槽や腐敗物や動物の糞、堆肥などから発生し、成虫は食品工場の臭いに誘引されます。食肉関連の工場などで、異物混入する例があります。



## サシバエの仲間

馬糞や牛糞などの動物の糞が発生源となる種類で、成虫は動物を吸血するハエの仲間です。畜舎や乗馬クラブなどで、ヒトや動物が刺されるのでどうにかして欲しいとのご相談を受けます。対策として、殺虫剤を練りこんだ防虫ネットを発生源(糞置き場)にかけた上で、薬剤散布を行います。

## センチクバエ



かなり大型のハエの仲間、生ゴミや腐敗物や動物の糞、堆肥などが発生源になりますが、食品の臭いにもかなり引きつけられます。発生源に対し卵ではなく幼虫を直接産み付ける種類で、加熱した食品からこの種類のウジが出てきたとの相談を受けましたが、この場合、少し目を離れた際に、食品へ直接幼虫を産みつけた可能性が考えられます。

## 先月の食中毒情報

今月は各地でノロウイルスを懸念した食中毒注意報が出されると共に、大きな食中毒関連のニュースが続きました。

ウェルシュ菌による大量感染食中毒が複数発生しました。山形県の刑務所(患者数 448 人)、新潟県の刑務所(患者数 230 人)、神奈川県の高齢者福祉施設(患者数 97 人)などになります。ウェルシュ菌は生体内毒素型の食中毒菌で、芽胞は高温で加熱しても死なず、料理の温度が低下すると繁殖を始めます。対策として、調理品は加熱調理後、すぐに食べ、加熱後冷却する場合は、速やかに冷却して下さい。

沖縄県ではサルモネラの食中毒により 8 歳の男児が死亡しました。ご飯にかけた生玉子が原因として考えられています。玉子の賞味期限は生食可能な期間を示しています。生食される際には気を付けて下さい。

## 全国食中毒発生状況 (11/15～12/14 新聞発表分)

原因物質	事例	感染者数
ウェルシュ菌	4	787
ノロウイルス	9	292
サルモネラ	2	20
クドアセプトンブクタータ	1	16
黄色ブドウ球菌	1	10
その他・不明	7	78

## 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丁目1-7 TEL:078-582-3575 FAX:078-582-3576

阪神事業部 〒658-0026 神戸市東灘区魚崎西町 2丁目4-15 TEL:078-858-6801 FAX:078-858-6802

フリーダイヤル

☎0120-540-643

URL <http://controllabo.co.jp>

