4 ウイルス性食中毒

最後に、ウイルス性食中毒を引き起こす、ノロウイルスについて詳しく解説します。

ノロウイルス（小型球形ウイルス）

A．特　徴

近年急速に増えている食中毒です。2009年の統計では、食中毒全件数の27.5%を占め、カンピロバクターに次ぐ2位、患者数では53.7%と突出して1位を占めています。

多くの食中毒は夏場に発生のピークがありますが、ノロウイルスは生カキから感染することが多く、12月から3月の冬期に多発しています。カキだけでなくシジミ、アサリなどの二枚貝の中にも存在します。

このウイルスは食品中では増殖できません。人の腸内で増え、糞便として排出されます。保菌者や患者の糞便などから手を介して他の食品へ、手から他の人の手へと二次感染も多発しています。したがって、カキを食べない人にも感染し、集団発生も時々起きています。

患者が吐いたものの中にはウイルスが大量に含まれ、乾燥して空気中に舞い上がり、直接食品に汚染します。数個から数百個と、ごくわ

ノロウイルス

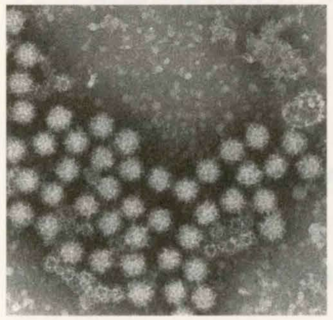
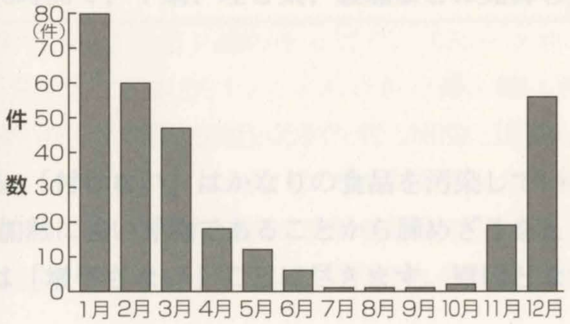


図17　ノロウイルス月別発生件数（2008年）



ずかのウイルスで感染するので注意が必要です。

B．原因食品

二枚貝のうち生で食べる習慣があるのはカキだけなので、ほとんどの場合、カキが原因です。しかし、実際には二次汚染による感染が圧倒的に多く、サラダ、果物、ケーキなど生で食べる食品や、加熱調理食品、パンなどあらゆる食品から感染します。非常に感染力が強いので、調理者を介して人から人へ容易に感染します。

C．症　状

潜伏期間は1～2日で、嘔吐、下痢、腹痛などの症状を起こします。頭痛、発熱などカゼに似た症状を示すこともあります。通常は3日以内で治まり、後遺症もありません。しかし、便中へのウイルス排出は7～14日続き、最長1カ月という報告もあります。

D．予防対策

カキなどの二枚貝を扱ったら、まな板、包丁、フキンなどの調理器具をよく洗い、熱湯や漂白剤で殺菌します。もちろん手指もよく洗浄、消毒します。アルコールや逆性石けんより漂白剤が効果的で、85℃1分以上の加熱も効果があります。（「**付けない**」）

生で提供できるカキは「生食用カキ」のみです。「加熱加工用カキ」はたとえ新鮮なものでも生食はできません。十分に加熱してください。（「**殺す**」）

患者の吐いたものや糞便は、使い捨てのマスクと手袋を着用してペーパータオル等で拭き取ります。汚れた床は漂白剤を浸したペーパータオルで拭きます。ウイルスが飛び散らぬよう、静かに拭き取ってください。拭き取ったペーパータオルは漂白剤に10分間漬けてから処分します。（「**付けない**」「**殺す**」）

ずいぶん厳重なようですが、これにはノロウイルスの特性が関係しています。ごく少量で感染するため、わずかな糞便や吐しゃ物でも、

多くの人に感染してしまうためです。

下痢や嘔吐のある時はもちろん、治ってからしばらくの間も菌を排出するので、調理は避けましょう。症状がなくても感染していることがあるため、日頃から基本の手洗いを励行・徹底し、使い捨ての手袋を着用して調理するなどの注意が必要です。(「付けない」)

図19-1　サルモネラ食中毒の原因食品（東京都）

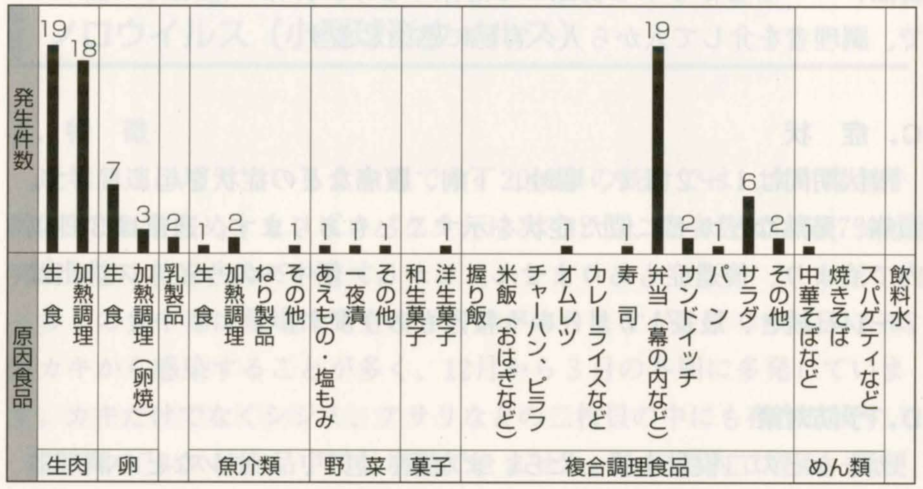


図19-2　腸炎ビブリオ食中毒の原因食品（東京都）

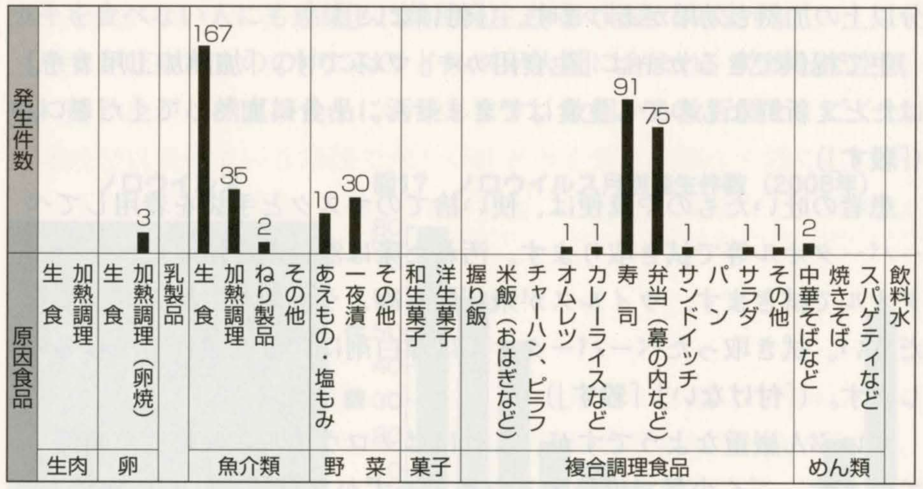


図19-3　ウエルシュ菌食中毒の原因食品（東京都）

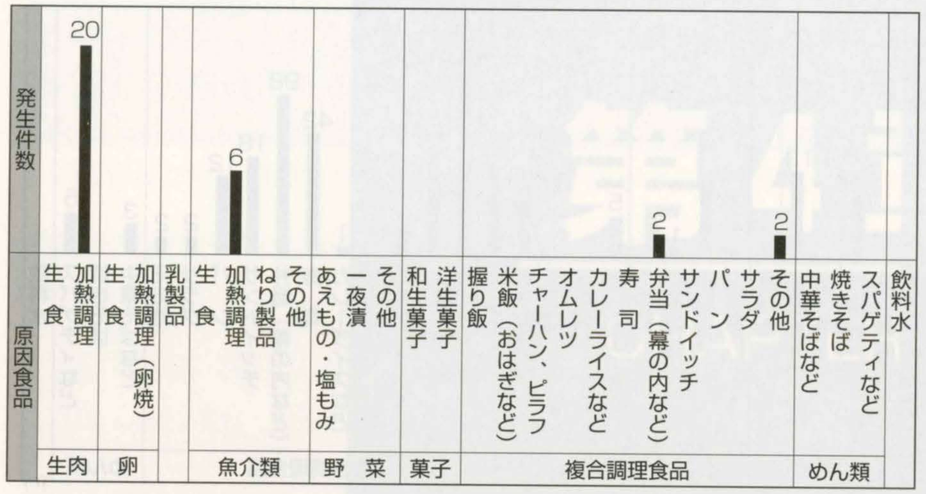
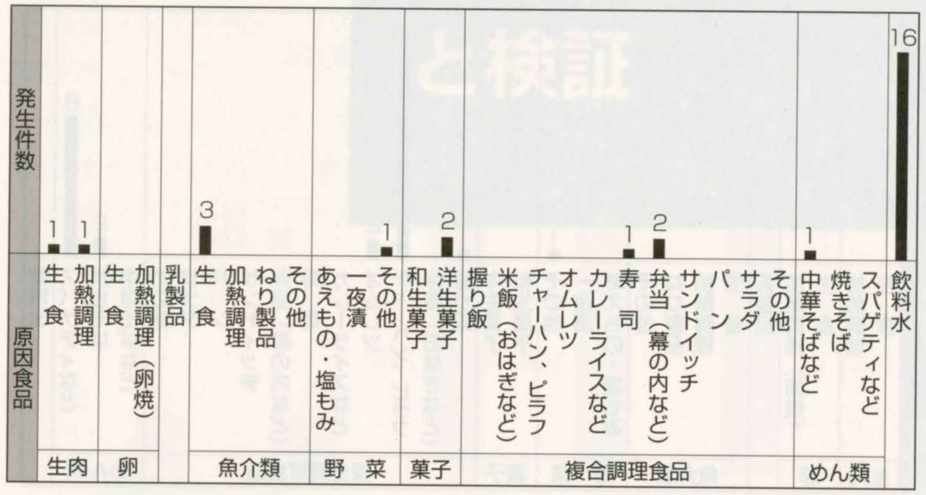



図19-4　病原大腸菌食中毒の原因食品（東京都）