

## ノロウイルス感染症を防ぐために

最近、冬から春にかけて、ノロウイルスによる急性胃腸炎が多発します。同時にノロウイルスに汚染された食品を介し、食中毒が発生するのもこの時期です。

### どんな病気でしょうか？

ノロウイルスに感染すると、1～2日で下痢がおこります。下痢の他に吐き気、嘔吐、腹痛、発熱などかぜの症状を伴う場合が多く、抵抗力の弱い子供、お年寄りの場合は重傷化することもあります。通常の症状は軽く、特に治療をしなくても2日か3日でよくなります。

日本で、ノロウイルスによる胃腸炎をおこす人は、1年間に人口の15%と推定されています。その中で、ノロウイルスによる食中毒は、全国で、平成14年には、268件、患者数は7,961名、平成15年には、278件、患者数は10,604名でした。

そのうち、県下では、平成14年は3件、患者数26名、平成15年には、7件、患者数は、152名でした。

平成16年6月では、県下の事件数は13件、患者数は512名で、ここ半年に昨年の倍増にせまる発生件数があり、患者数も3倍強の増加がみられ、今年はノロウイルスを原因とする食中毒が急増しております。

また、世界各地でノロウイルスの抗体を持っている人の割合は、大人で70%から90%と言われていることから、ノロウイルスは世界中どこでもいるウイルスと考えられます。

### どのように感染するのでしょうか？

#### 1 ノロウイルスに汚染された食品を食べた場合

ノロウイルスに汚染された牡蠣などの二枚貝を食したとき。

また、ノロウイルスにより感染した患者の便、吐物には大量のウイルスが含まれる時期があります。その時期患者便等を処理した人の手洗いが不十分なとき、手を介して食品につけてしまう場合があります。

患者の便、吐物に含まれていたノロウイルスが、患者のいる環境（トイレの便座、ロッカー、カーテン）に存在し、それらが、まれに飲食などに移行することによって感染します。

#### 2 ノロウイルス患者の汚物処理が原因となる場合

ノロウイルス患者の吐物や便（おむつ）の処理をする場合、マスクやビニル手袋を着用しない。また、ぞうきん等を消毒せずに使用することにより飛沫感染を起こす場合があります。

#### 3 吐物、下痢便の放置が空気感染の原因となる場合

患者の吐物を拭いた雑巾や、下痢便で汚染されたオムツを長時間放置すると乾燥しノロ

ウイルスが空中に漂います。

特に冬場の室内は閉め切っており、感染がおこりやすい状況にあります。ノロウイルスは、わずか数10個で感染し、胃腸炎をおこす感染力の強いウイルスです。

## どうすれば防げるのでしょうか？

- 1 下痢・嘔吐等の消化器系症状がある人は、回復するまで食品関係業務を控えましょう。  
具体例として、調理人が、胃腸炎の症状があるときにポテトサラダを作りそのサラダを食べた200人が胃腸炎を起こし、調理人と胃腸炎を起こした人から同じノロウイルスが見つかった食中毒事例がありました。また、毎年のように、餅つき大会でノロウイルス食中毒が報告されていることから、食品だけでなく、器具類（布巾、食器、配膳トレイ）に使い捨て手袋を使用するなどノロウイルスをつけないことが重要です。
- 2 調理人は調理前、食べる方も食事の直前に、必ず手洗いをしましょう。  
調理前だけでなく調理中も、ひんばんに手を洗うことを心がけてください。  
集団生活をする場所では、給水栓は、足踏み式等の手で直接触らない方式をおすすめします。
- 3 吐物、下痢便の処理を適正にしましょう。
  - ◎ 学校で、ある生徒の吐物を、教諭が他の生徒に処理させたことにより、集団感染が発生した事例がありました。吐物など汚物の処理は、学校、保育園等集団生活をするところでは、生徒、園児に感染する可能性が高いため処理させることはやめてください。
  - ◎ 嘔吐等が確認された場合、生徒等が触れることのないように指示して、大人が適切に処理してください。
  - 処理するときは、マスクと使い捨て手袋を着用し、できるだけ飛散させないようにペーパータオル等で吐物、下痢便をきれいに拭きとります。
  - 汚染された便座や床は、換気しながら200ppmの次亜塩素酸ナトリウムで浸すように拭いてください。
  - 汚染したオムツ・使い捨てのペーパータオル・手袋などは、確実に密封して処分してください。
  - マスク、作業服、タオルなどを再利用する場合は、種類別に1000ppmの次亜塩素酸ナトリウムで5～10分浸して消毒してから洗浄してください。
- 4 貝類の生食は控えましょう。  
冬に生ガキやシジミしょう油漬けを食べた人が、よく胃腸炎をおこし便からノロウイルスが見つかります。二枚貝には、まれにノロウイルスの蓄積がありますので、生で食べると感染する可能性がありますが、十分加熱することによって感染を減らすことができます。

## ま と め

ノロウイルスの感染を防ぐには、

- 1 消化器系の症状がある人は、回復するまでの間、食品関係業務を控えましょう。
- 2 吐物、下痢便などを適切に処理して、作業後は手をよく洗うこと。
- 3 調理人は調理前、調理中、食べる人は、食べる前によく手を洗うこと。
- 4 食品は生食を避け、ノロウイルスが感染力を失うまで85℃1分以上で十分加熱しましょう。