

## ノロウイルス流行シーズンを控えて ～食中毒事例や注意点紹介～

### 巻頭言

今年も先日「虫供養祭」に合わせて半期の決算報告会を行いました。あっという間に53期の半期を迎えましたが、今年は特に、“節目の様な時”を迎えると、ふと感慨深くもあり、寂しさも感じてしまいます。それはきっと私自身が二つの大きな“節目の時”を迎えているからです。

その一つが今年5月10日で49歳に成り、最後の40代と云うことです。自分より年輩の方には大変申し訳ないと思いますが、昔は50歳なんて本当に年寄りだと思っていました。そんな年齢に成ると思うと、ふとした時に物悲しさを感じてしまいます。先日もいつも行く飲み屋さんで、たまたま隣り合わせた方が19歳上の高校の先輩でありました。その方が私に言われたのは「何でもできるのも65歳くらいまでだよ。それを過ぎると何か制約が出てくるから、今のうちにいろいろやっておきなさい。」と云うお言葉でした。なぜそんな話を私にしてくださったのかは定かではありませんが、一段と寂しさを感じてしまいました。

そして二つ目が、私には二人の娘がいますが、下の娘がとうとう今年で高校を卒業してしまうと云う事です。来年からは夫婦二人の生活に成ります。想像はしていましたが、現実が近づくとこれまた寂しく感じます。幼稚園から高校まで一生続くのではと感じていたPTA活動も、当たり前ですが今年が最後と成ります。特に下の娘はいろんな意味で手が掛かった子でしたので、娘の成長は喜ばしく感慨深いものですが、これまたふとした時に寂しさを感じてしまいます。

まずは53期の後半戦、寂しさを感じないくらい頑張ろうと思います。そして50歳になり娘も居なくなる54期は、55期からの新たな10年の為の準備の年と位置付けて、しっかりと自分が活動できる準備・計画をしたいと思います。

でもやっぱり寂しくなるだろうなと思います。しょぼん。

(雅)

## ノロウイルス流行シーズンを控えて

夏期には、細菌性食中毒（カンピロバクター、O157、黄色ブドウ球菌など）が発生しやすいですが、これからの時期はノロウイルスによる食中毒が増加してきます。今回のエムテックインフォメーションでは、流行シーズンを前にしたノロウイルスを過去の事例とともにご紹介します。

### ノロウイルスの基礎知識

毎年 11 月～1 月頃の冬場に流行する感染性胃腸炎の原因となるウイルスです。感染経路は主に接触・経口感染で、ウイルスが 10～100 個体内に侵入するだけで感染してしまう、感染力の強いウイルスです。

潜伏期間は 1～2 日で、発症すると嘔吐・下痢・腹痛・吐き気などの症状が出ますが、治療薬や予防のワクチンがないので、手洗いなどの予防対策が重要になります。アルコール消毒では比較的效果が少ないので、注意が必要です。

また、感染していても発症しない場合（無症候性キャリア）もありますが、発症者と同程度のウイルスを保有していますので、流行シーズンは定期的な検査をお勧めします。

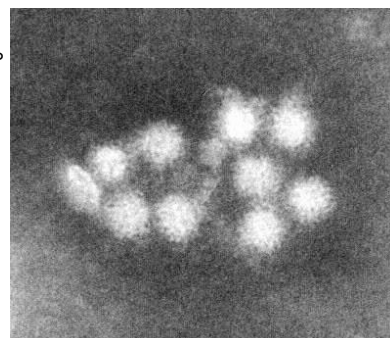


図 ノロウイルスの電子顕微鏡画像  
(国立感染症研究所)

### ノロウイルス集団発生事例

#### 【事例 1】仕出し弁当による集団食中毒

発生日時	2012 年 3 月
患者数	喫食者 74 名中、54 名が感染
経緯	食中毒の症状を訴えた施設職員を調査した結果、有症者はいずれも 3 月 6～7 日にかけて同じ弁当製造業者の製造した弁当を喫食していた。業者の調理従事者及び有症者よりノロウイルスが検出された。当従事者は 3 月 6 日から下痢・嘔吐の症状があったが、体調不良のまま調理を行っていた。

#### 【事例 2】大福餅による集団食中毒

発生日時	2008 年 1 月
患者数	喫食者 431 名中、333 名が感染
経緯	有症者が共通で喫食していた大福餅の製造業者従業員を検査した結果、3 名からノロウイルスが検出された。3 名とも症状はなかった。また大福餅の餅からもウイルスが検出され、製造の際の手洗いが不十分であったことが原因と推測された。

#### 【事例 3】カキフライによる集団食中毒

発生日時	2013 年 3 月
患者数	喫食者 21 名中、6 名が感染
経緯	旅館で提供されたカキフライを喫食した 6 名が発症。冷凍のカキフライを調理する際に、油の量が十分でない状態であったため、中心部まで加熱がされておらず、半生の状態で提供されたことが原因として考えられた。

## 望ましいノロウイルス対策

### ① 自己防衛（自分が感染しないために）

- ・手洗いの徹底（洗って・拭いて・消毒までが手洗いです）
- ・マスクの着用（ウイルスが舞っている可能性があるトイレの掃除、おう吐物の処理の際には必ず着用）



### ② 汚染の防止

- ・まな板、ふきん、スポンジ等の調理器具を清潔に保つ、触れる機会が多い場所をこまめに消毒する
- ・嘔吐物、下痢便には適切な処理を（次亜塩素酸など塩素系薬剤が有効的です）

### ③ 食材中のノロウイルスを不活化（殺菌）する

- ・十分な加熱（食材の中心温度が 85～90℃・90 秒以上）を加える事で不活性化できるとされています。

### ④ 健康状態のチェック

- ・定期的な検査を受ける

大量調理施設衛生管理マニュアルでは、必要に応じて10月～3月にはノロウイルスの検査の実施を推奨しています。また、尾張旭市給食センターなどでは、調理従事者の症状の有無を問わず、10月～3月に毎月1回、高感度のノロウイルス検査の実施を徹底しており、定期的なノロウイルス検査を行う施設や自治体が近年増加しています。

## ノロウイルス感染～完治までの例

右図は、マルマ社員がノロウイルスに感染した時の症状を追跡調査した結果です。

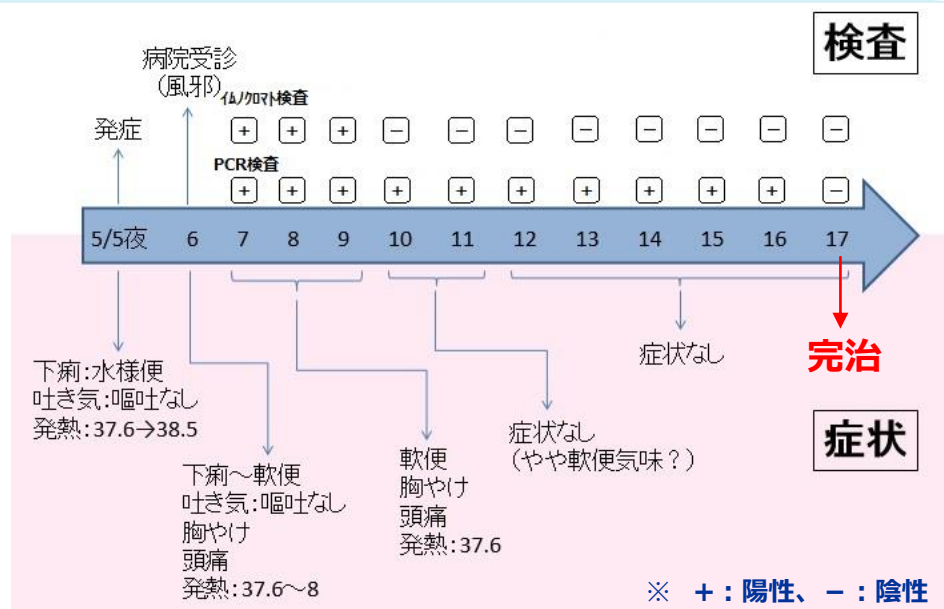
5/5夜に下痢・吐き気・発熱などの症状があり、5/6に病院で受診したところ、診断結果は「風邪」でした。しかし、翌日ノロウイルス検査で確認したところ、ノロウイルスに感染していることが分かりました。このように、症状だけではノロウイルスと風邪を見分けることが難しい

ことがあるため、症状から感染が疑われる時には、検査で確認することがとても重要です。

その後の追跡の結果、5/10以降の回復期にイムノクロマト検査（簡易検査）で陰性となっても、PCR検査（高感度検査）では陽性となっており、発症から10日程度はウイルスを保有していました。

**ノロウイルスは『症状が治まった=完治』ではありません！**

症状が治まった後でも、PCR検査などの高感度検査で陰性と診断されるまでノロウイルスを保有している危険性があるため、感染を拡大させないように注意することが重要です。



## 害虫紹介

### チャドクガ

チャドクガは人に皮膚炎を起こす毛虫の代表格です。街路樹や公園の植栽など身近な場所に生息しているため、子供が被害に遭うことも多いです。

#### 生態

チャドクガは蛾類の仲間で、年2回（6～7月、8～9月頃）成虫が発生します。幼虫がサザンカ、ツバキ、チャなどの植物の葉を食害します。幼虫が若齢のうちには1箇所集まって葉を食害する場合がありますが、成長するにしたがって樹木全体に拡散します。また、幼虫は食欲が旺盛で、樹木の葉が食べ尽されてしまうこともあります。



図 チャドクガ幼虫  
*Euproctis pseudoconspersa*

#### 被害

成虫と幼虫の両方が、“毒針毛”と呼ばれる非常に細い針状の毛を持っており、それが皮膚に刺さると激しいかゆみを伴う皮膚炎を起こします。卵（卵塊）にも成虫が毒針毛を付けるため、卵に触れるのも危険です。また、チャドクガに直接触れていなくても、毒針毛が風に飛ばされて付着し、被害を受けることもあります。症状は、触れて2～3時間後から患部が赤く腫れ上がり、激しいかゆみを生じます。かゆみを感じて患部を掻くと、炎症が体の広範囲に広がってしまいます。

#### 対策

サザンカやツバキにチャドクガの卵塊を見つけたら、葉ごと剪定し駆除しましょう。幼虫が多数発生した場合は、専門の業者に依頼し、早めに樹木用の農薬で殺虫すると効果的です。これは幼虫が成長するにしたがって殺虫剤が効きにくくなるためです。もし、チャドクガに触れてしまった場合は、まずはテープなどで付着した毒針毛を取り除き、患部を洗い流すと良いでしょう。炎症を起こした場合は、早めに医師の診察を受けて下さい。

## 食中毒情報

今月は、2か所の有料老人ホームでO157を原因とした集団食中毒が発生していました。千葉と東京の異なる施設で発生していましたが、同じ給食業者が提供した「キュウリのゆかりあえ」が原因でした。9/13時点、合計5名が死亡しています。このような事態に発展したのは、発生施設が老人ホームで、喫食者が高齢で抵抗力が弱かったことが原因の1つと考えられます。

今回のように、喫食対象者が高齢者や乳幼児のように抵抗力の弱い人か、健康な成人かで、食品に求められる衛生管理レベルが変わってきます。厚生労働省で義務化の準備が進められている「HACCP型衛生管理」では、この部分に関する情報も考慮して衛生管理の対策を決めることとされています。今のうちに、自社の食品をどのような人に食べてもらっているのか、今の管理のままで良いのか見直してみてください。

### 全国食中毒発生状況 (8/15～9/13 新聞発表分)

原因物質	事例	感染者数
カンピロバクター	11	136
病原性大腸菌	3	148
腸炎ビブリオ	2	26
黄色ブドウ球菌	1	19
不明・その他	5	57

『ひとつ、ふたつ・・・快適環境を生み出します』

**MARUMA MITEC**  
株式会社 **マルマ** エムテック衛生検査所

メールアドレス：info@maruma-ec.jp

本 社 / 〒430-0807 浜松市中区佐藤 2 丁目 5-11  
TEL：(053)464-6400 FAX：(053)465-4120  
東京支店 / 〒194-0004 東京都町田市鶴間 424-1-402  
TEL：(042)850-6454 FAX：(042)850-6456  
静岡支店 / 〒422-8046 静岡市駿河区中島 960-1  
TEL：(054)202-0210 FAX：(054)202-0220

名古屋支店 / 〒452-0946 愛知県清須市廻間 1-5-9  
TEL：(052)325-3306 FAX：(052)325-3326  
関西支店 / 〒658-0026 兵庫県神戸市東灘区魚崎西町 2-4-15  
TEL：(078)842-6755 FAX：(078)858-6802  
福岡支店 / 〒816-0921 福岡県大野城市仲畑 1 丁目 6-15  
TEL：(092)586-6421 FAX：(092)586-6321