

あなたも知っておきましょう

相談：ノロウイルスによる食中毒について教えてください。

おこたえ

食中毒といえば夏場に発生するものというイメージがありますね。確かに細菌性食中毒に限れば、暑い時期に多く発生する傾向がありますが、逆に寒い時期（12月から3月にかけて）に集中して発生するのが「ノロウイルス」による食中毒です。

ノロウイルスはヒトの小腸粘膜で増殖し感染性腸炎を起こしますが、食品中では増殖せず、組織培養や実験動物による増殖もできないため検出することが困難でした。近年になって、遺伝子学的な検査が行われるようになってから検出例が増え、京都市においても、冬季における食中毒病因物質別発生件数の中で、ノロウイルスの占める割合が高くなってきています。

ノロウイルスによる食中毒の原因食品としてはカキなどの二枚貝があげられます。二枚貝はえさとなるプランクトンとともに大量の海水を吸い込み、ろ過することで栄養分や酸素などを吸収しますが、海水中にノロウイルスがあればいっしょに取り込まれ、貝の中腸腺（黒っぽい色をしておりヒトの肝臓に該当する）に蓄積し濃縮されます。

汚染源はノロウイルスを含んだ河川水で、特に大雨の後は河川水が大量に流れ込むため、海水中のノロウイルスの検出率が高まるとの報告があります。また、海水温が低くなるほど検出率は高くなる傾向が見られます。ノロウイルスは感染力が強く、抵抗力の弱い人では少量（10～100個）のウイルスでも発症し、おう吐、腹痛、下痢、発熱など風邪に似た症状を引き起こします。

ノロウイルスによる食中毒を防ぐには

- 1 生食用カキでノロウイルス食中毒になった事例もあります。カキはできるだけ加熱調理してから食べましょう。
- 2 調理前や用便後の手洗い、消毒に努めましょう。
- 3 調理器具（マナ板、包丁、ふきん等）は熱湯（85℃以上）又は薬品（次亜塩素酸ソーダの200ppm溶液）で殺菌消毒しましょう。

消費者コーナーニュース No.94

（平成16年12月）

編集・発行 京都市衛生公害研究所

〒604-8845 京都市中京区壬生東高田町1番地の2
（西大路松原東へ200m南側） TEL (075)312-4942

FAX (075)311-3232

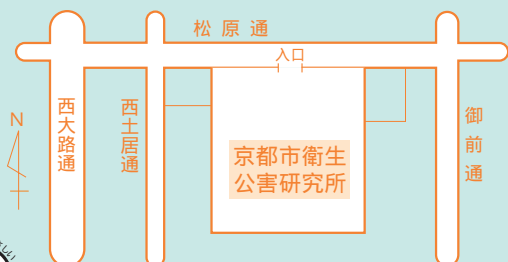
京都市印刷物 第164336号

京都市衛生公害研究所ホームページ

<http://www.city.kyoto.jp/hokenfukushi/eikouken/>



附近案内図



古紙100%の再生紙を使用しています。