

## ノロウイルスについて

ノロウイルス(*Norovirus*)はカリシウイルス科(*Caliciviridae*)に属するウイルスと定義されており、エンベロープ(ウイルス粒子に見られる膜状の構造でウイルスの種類を鑑別する指標の一つ)を持たない、直径 23~35nm、球形のプラス一本鎖 RNA ウイルスです。多くの遺伝子型があり、培養で増やすことができないため、ウイルスを分離して特定する事が困難だと言われています。

ノロウイルス感染症は1年を通して発生しますが、特に冬季11月から翌年1月にかけてピークを迎えます。

### 感染経路と症状

ノロウイルスは食中毒と感染症の2面性を持ち、感染経路は主に経口感染です。

① ノロウイルスを蓄積した食材(生カキ等の二枚貝)や、ノロウイルスに汚染された食品を喫食して感染。

② 感染した人の糞便や嘔吐物から、人の手などを介して感染するヒトからヒトへの経口感染。

また、ノロウイルスはウイルス100個以下でも感染し、きわめて感染力の強いことが知られています。

潜伏期間は24~48時間、主な症状は吐き気、嘔吐、下痢、腹痛で、症状が1~2日続いた後、自然軽快しますが、感染しても発症しない場合や軽い風邪のような症状の場合もあります。

患者の便中へのウイルス排泄は、症状が消失した後も3~7日間程度続くため、2次感染に注意が必要です。

### ノロウイルス食中毒予防方法

ノロウイルスを防ぐためには、加熱が必要な食品は中心部までしっかり加熱することと、食品取扱者や調理器具からの二次汚染を防止することが重要です。特に、ノロウイルスに感染した人の糞便や吐しゃ物には大量のウイルスが排出されるため、大量調理施設の食品取扱者が感染していると、大規模食中毒となる可能性があります。

ノロウイルスはエンベロープを持たないため、エタノールでは失活化にあまり効果がありませんが、調理器具等は洗剤などを使用し十分に洗浄した後、次亜塩素酸ナトリウム(塩素濃度200ppm)で浸すように拭くことでウイルスを失活化できます。まな板、包丁、へら、食器、ふきん、タオル等は熱湯(85℃で1分以上)の加熱が有効です。

### 食品におけるノロウイルス検出法

食品におけるノロウイルス検出法は、食安監発第11050001号(最終改正 平成19年5月14日食安監発第0514004号)に示されております。

まず、RT-PCR法で検査を行い、PCR陽性と判定された場合には、ハイブリダイゼーション法による確認検査、あるいは遺伝子配列を調べます。ハイブリダイゼーション法で陽性、あるいは遺伝子配列で既知のノロウイルスと類似の配列が認められた場合に陽性と判断します。

建築物飲料水水質検査業登録 京都府18水第1号 計量証明事業登録 京都第1031号

株式会社ファルコライフサイエンス

〒606-8393 京都市左京区東竹屋町通川端東入東竹屋町63番地2

TEL 075-771-9377 FAX 075-771-7477

e-mail: info@falco-life.co.jp URL: http://www.falco-life.co.jp/

