

食中毒を起こすウイルスは「ノロウイルス」だけじゃない

今年5月に新型コロナウイルス感染症が5類に移行し、行動制限が解除されました。職場の宴会に参加したり、フードフェスといったイベントに行かれる方も多くいらっしゃると思います。このような大規模調理で提供される料理が増えると、心配されるのが集団食中毒です。とりわけこれからの時期に多くなるのがウイルスによるものです。

ウイルスによる食中毒というと、まず思い浮かぶのはノロウイルスかもしれません。確かにノロウイルスによる食中毒事件は毎年発生しており、患者数は例年最多を記録しています。しかし、食中毒を引き起こすウイルスはノロウイルスだけではありません。A型肝炎ウイルスやロタウイルスの他にサポウイルスがあります。

サポウイルスは2002年に国際会議で命名された比較的新しいウイルスで、札幌で発生した集団食中毒事件において発見されたことが名前の由来です。サポウイルスはノロウイルスと同じ科の仲間で、下痢、嘔吐といった症状だけでなく、感染経路もノロウイルスと似ており、カキなどの二枚貝の喫食、感染した人が接触、調理したものを口にすることで感染します。

実際に2007年に修学旅行先のホテルや結婚式場、2010年には弁当調理施設といった場所でサポウイルスの集団感染による食中毒が発生しています。年末に向けてさらに宴会や会食が増えると思いますので注意が必要です。

また、感染していても症状が出ない不顕性感染も見受けられ、知らないうちに周囲にウイルスを広めている恐れもあります。食品を提供する皆様、ノロウイルスと一緒に一度検査してみてもはいかがでしょうか。