東食技研トピックス 2021.9

ノロウイルスの最近の動向

冬場の食中毒といわれるノロウイルス食中毒ですが、厚生労働省の統計などを見ると夏場を含んで通年発生していることがわかります。また、国立感染症研究所の過去10年間のノロウイルス集団発生検出状況では、7割強が食品を媒介しない感染経路と推定されることが報告されています。

ノロウイルスは食品を介する食中毒以外に、3つの感染経路が知られています。①糞便や吐物に接触した手を介する「接触感染」、②糞便や吐物の処理などの際に飛沫を吸入して感染する「飛沫感染」、③不適切な糞便や吐物の処理で残存したウイルスがほこりなどに吸着し微粒子となって空気中に舞い上がり、その微粒子を吸入することによって感染する「空気感染」です。従って、ノロウイルスにはいつでもどこででも感染するおそれがあります。定期的な検査により感染の有無を確認することが求められます。

一方、ノロウイルスは極めて小さく、爪や手の皺にも入り込んでしまうため、「接触感染」や感染者の手指が食品を汚染することが原因で発生することの多い食中毒を防止するには、念入りな手洗いできっちりとウイルスを取り除く必要があります。

さらに、ノロウイルスは感染力が非常に強く、10~100個で感染するといわれています。特に気をつけなければならないのが、感染しても症状がでない「不顕性感染者」が存在することです。本人はそれと気づかないまま、ノロウイルスを大量に含んだ糞便を1~3週間ほど排泄し続け、食中毒の原因となることがあります。定期的な検便で、「不顕性感染者」を検索することによりノロウイルス食中毒のリスクを下げられます。

当研究所では、ノロウイルスの定期的な検便に対応しております。ぜひご利用ください。

東京食品技術研究所 臨床検査部 村上 理恵