

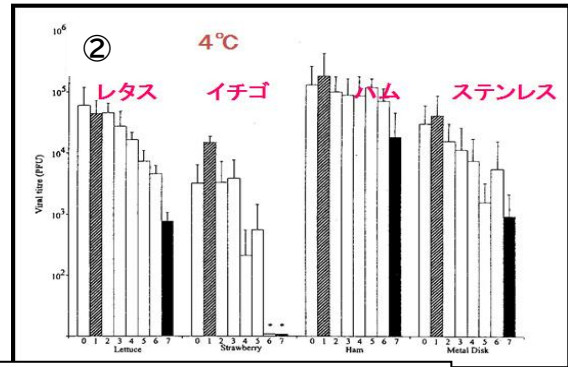
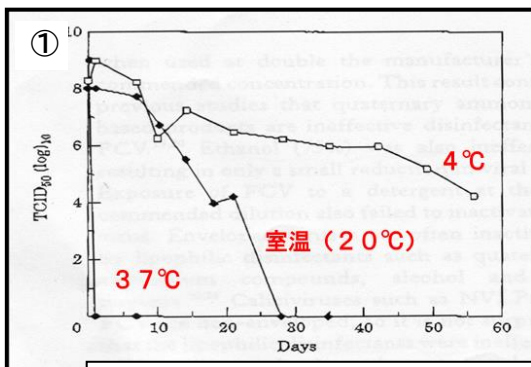


ノロウイルスの生存性について

ノロウイルスによる感染性胃腸炎や食中毒は、一年を通して発生していますが、寒い11月から翌年3月までの間は「ノロウイルス食中毒予防強化期間」と位置づけられているように流行します。ノロウイルスは手指や食品などを介して、経口で感染し、ヒトの腸管内だけに増殖、おう吐、下痢、腹痛等の食中毒症状を起こします。今回はノロウイルスの生命力等に関する情報を提供しましょう。

センター方式による学校給食で2017年1月26日に和歌山県御坊市で起きた患者数763人規模の食中毒、同年2月17日に東京都立川市で起きた患者数1,098人規模の食中毒といずれも2月中、単独調理場形式をとる東京都小平市の2小学校と都西多摩郡桧原村の1小学校で起きた患者数延べ109人の食中毒の原因食品がノロウイルスに汚染された乾燥食材の刻みノリであったことはまだ記憶に残っておられると思います。この刻みノリは2016年12月1日に製造され、賞味期限が2017年12月1日とあるもので、喫食されるまで立川市の事例では製造日から48日の期間が経過していました。このことは如何にノロウイルスが乾燥や寒さに強いかを知らしめました。そこで実際はどうなのか、ノロウイルスの温度環境における生存性について一般社団法人・東京顕微鏡院 食と環境の科学センター名誉所長・伊藤 武先生の文献等から引用させていただき報告します。

- ① 乾燥状態を維持したノロウイルス(ネコカリシウイルスを用いた)のスライドガラス上での生存性
37℃だと1日以下、20℃では21日~28日程度、低温4℃では55日以上もの生存が推察されます。
- ② 4℃の条件下、ノロウイルス(ネコカリシウイルスを用いた)の食品やステンレス表面での生存性
レタスでは7日の時点、イチゴでは5日まで、ハムは7日の時点、ステンレスでは7日の時点で十分に生存が推察されました。
- ③ この結果はノロウイルスについて想定していますから、他のサポウイルス、ロタウイルス、インフルエンザウイルス、アデノウイルスや新型コロナウイルス等も同様だと判断することは早計かと思われます。



引用『ノロウイルスの食品や環境における生存性』(食と環境の科学センター) 2017.3.31

ノロウイルスにとって好適な条件の寒くて乾燥する日々が続きます。引き続き次の対策を徹底して行きましょう。

- ☆食品は中心部85℃~90℃で90秒以上の加熱、生野菜や果物では適正に希釈した次塩素酸Na液(摂食時には残留していないこと)を使用してノロウイルスを殺す。
- ☆ノロウイルスを中腸線に蓄積してしまうカキを含む二枚貝の生食は避ける。
- ☆最強の予防対策である自分の健康管理と正しい手洗いの徹底やウガイの実施を励行する。
特に手洗いは感染症である新型コロナウイルス、インフルエンザにも有効な対策の一つです。
ノロウイルスの場合、手洗い後のアルコール使用は落せなかった菌を殺す目的があります。
- ☆最強の汚染防止は、おう吐物や汚物の処理が適切な方法で行われることを徹底する。
- ☆調理では、「持ち込まない」、「拡げない(増やさない)」、「加熱(殺菌)する」と「付けない」の4原則を徹底する。



登録衛生検査所
株式会社 中央微生物検査所
環境サービス事業部

<http://www.chubi.co.jp/>
E-mail shoku@chubi.co.jp

本社
〒536-0008 大阪市城東区関目5丁目22番23号
TEL.(06)6939-1044
FAX.06-6939-2350

東京営業所
〒105-0012 東京都港区芝大門1丁目3番10号コスモタワービル10階
TEL.(03)5472-7551
FAX.03-5472-7552