

ノロウイルスに注意!!

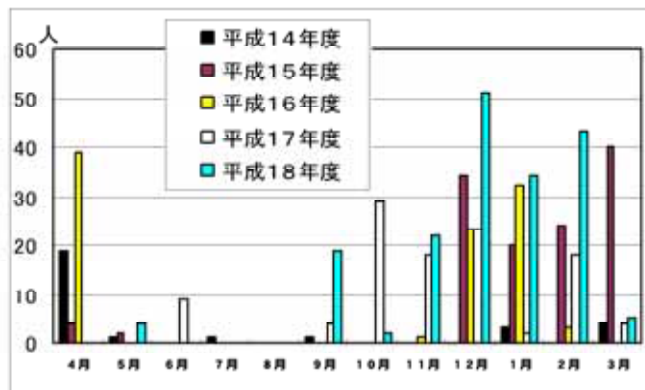
冬場になると、新聞紙面をにぎわすノロウイルスを皆さんご存じですか。

このウイルスに感染すると、嘔吐、下痢、発熱を起こしますが、人によっては吐き気程度の軽い症状で終わることもあります。

ノロウイルスは、環境中では増殖できず、唯一ヒトの小腸内で増殖し、排便に伴い外部に排出されます。また、感染力が強く、数十個で感染し、大規模な集団発生を起こします。

平成18年の全国の食中毒統計によるとノロウイルスは、食中毒原因物質として、患者数は第1位で、発生件数はカンピロバクターについて第2位になっています。主に、汚染された二枚貝を生や加熱不足で食べることによって感染することが知られていますが、最近では、ノロウイルスに感染している調理従事者や配膳者がよく手を洗わずに手指から食品を汚染して起こる事例が報告されています。

また、ヒトからヒトへの感染として、患者の嘔吐物や下痢便の処理が適正でないことが原因で、老人介護施設、保育園や学校等で集団発生した事例が報告されています。嘔吐物等には、大量にウイルスが含まれていますので処理については十分な注意が必要です。



ノロウイルスが検出された患者数

一般家庭での予防として、帰宅時には手洗いやうがい必ず行い、トイレの後や食事前は手洗いをしましょう。また、貝類は十分に加熱し、貝類を調理した包丁、まな板等は熱湯で消毒しましょう。

図は、当研究所の検査でノロウイルスが検出された患者数です。冬から春にかけて多く検出されていますが、夏場でも検出されており、ノロウイルスは1年中感染する可能性があります。日頃から手洗いの習慣を身につけましょう。

【衛生科学班】

センニンフグにご用心!

今年4月に本島北部でフグによる食中毒が発生しました。患者は60代夫婦で、夫が釣ってきたフグの身と内臓を魚汁に調理し、妻と二人で夕飯時に摂食しました。摂食して1時間後、夫婦ともに口の周りが痺れるなどの症状が現れ、夫はさらに手足の感覚がなくなり、ついには立ち上がれない状態になりました。翌朝、夫婦は医療機関を受診し、夫は入院しました。その翌日、患者らの食べ残しの魚汁（身、肝臓、卵巣を含む）が当研究所に搬入され、検査したところ、各部位からフグ毒のテトロドトキシンが検出されました。特に卵巣は、80g食べれば死に至る可能性のある程、多量の毒を含んでいましたが、幸いにも患者の命に別状はありませんでした。このフグは、DNA解析した結果、「センニンフグ」である事が判明しました。

センニンフグはサバに似た細長い外見から、フグと認識されない事があります。平成11年に宮古島ではフグとは思わずにセンニンフグを食べたことによる食中毒が発生しています。今回の患者は、フグと分かっていたのですが、以前に



センニンフグ

同じフグの身を食べて特に問題がなかったため、「沖縄のフグには毒がない」と間違った認識を持っていたようです。

このように、フグに関する正しい知識の欠如から、県内でもフグ中毒が発生しており、死者が出る可能性もあるため、大変危険です。フグを食べるのは、「ふぐ営業」の届出をしている飲食店に限りましょう。また、知らない魚を自分で釣ったり、知人から譲渡されても、食べない事が食中毒を未然に防ぐうえで重要です。

【環境科学班】