

ノロウイルスを知る5つの基本

冬場に流行るかぜやインフルエンザと初期の症状がよく似ているため、食中毒と気がついたときには感染が広がっているケースが多いのが“ノロウイルス”です。「おなかのかぜ程度」と軽く考えていると、人から人へと広がり、集団感染につながるおそれもあります。感染の拡大を防ぐには、まずはノロウイルス自体を理解することが重要です。

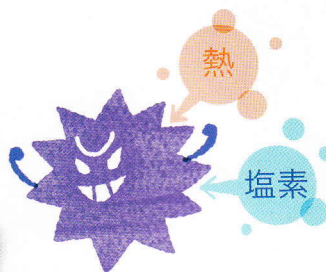
ノロウイルスの基本

1

由来

介護施設などでの集団感染の報道がよく耳にするようになり、あたかも新しいウイルスのようにイメージされるノロウイルスですが、実はかなり昔からその存在は知られていました。冬場に「カキにあたる」「吐いて下痢をする」といった体験をしたことはありませんか？ 突き詰めてみれば、こうした症状のほとんどが、ノロウイルスが原因だということがわかってきたのです。

ノロウイルスは以前、「ノーウォーク(様)ウイルス(小型球形ウイルス)」と呼ばれており、その性質ははっきりしませんでした。しかし、様々なことが明らかになったのを契機に、2002年に「ノロウイルス」として国際ウイルス学会で命名され、その名前をよく耳にするようになりました。



ノロウイルスの基本

2

特徴

ノロウイルスの最大の特徴は、感染力の強さにあります。わずか10～100個のウイルス量で人に感染し、しかも体内に入ると腸管で急激に増殖。便や嘔吐物として体外に出される頃には、1グラム中にウイルスが100万個は含まれていると言われています。

また、熱や乾燥に強く、比較的塩素やアルコールにも抵抗力を示すので、人の体から排せつされた後も環境になじみ、安定した感染力を持ち続けます。消毒効果の落ちたプールやお風呂なども感染の原因になりますし、わずかな量の便が衣服についただけでもそれを介して感染してしまいます。消毒方法を誤れば、感染を広げてしまうこともあるのです。

ノロウイルスの基本

3

感染経路

感染の原因のひとつは、カキなどの二枚貝です。感染者の便に含まれるノロウイルスが下水から二枚貝の生息域に紛れ込むと、プランクトンとともに吸い込まれて貝の中に蓄積。それを十分に火を通さず食べると、感染してしまいます。生で食べる頻度が高いカキが原因でよく発生するため、ノロウイルスの被害は1年中で冬場が多くなると考えられています。

感染者の便や嘔吐物に含まれるノロウイルスが口の中に入り込むことで感染する『人→人』感染や、調理者の手や調理器具を介してウイルスを付着させてしまった食品を食べる『人→食品→人』感染も、主な感染原因になります。

