

ノロウイルスによる食中毒について

西尾 治, 秋山美穂, 愛木智香子, 杉枝正明, 福田伸治, 西田知子, 植木 洋, 入谷展弘, 篠原美千代,
木村博一

食品衛生学雑誌, 46(6), 235 ~ 245(2005)

カキ等二枚貝は食餌を取り込むために海水を吸引濾過し, 中腸腺に海水中のノロウイルスを濃縮する。2001年10月から2005年4月にかけて市販食用カキのノロウイルス汚染状況を定量的に調査したところ, 陽性は10月から認められ, 1月および2月が高い汚染率であった。乳幼児を主体としたノロウイルスによる感染性胃腸炎は毎年11月中頃から散発または集団発生的に起こり, 3月初め頃まで続く。それと同時に食品取扱者が食品にウイルスを付着させることで発生する食中毒事件が発生する。市販カキは感染性胃腸炎に約1ヶ月遅れて, ノロウイルス

陽性率が高くなっていく。カキの陽性率が高くなると, カキ関連食中毒事件が多発する。この時期の感染性胃腸炎乳幼児, 下水, カキから検出されたノロウイルスには同一の遺伝子配列のものが認められている。すなわち, ノロウイルス感染症患者からのふん便・吐物が食品, 環境, 海水を汚染し, それらを介して感染症, 食中毒が発生する。食中毒事件は単独で起こるものではなく, 感染症から食中毒事件そして感染症と繰り返されていることが分かる。

国内産食用カキのノロウイルス汚染状況

西田知子, 岡本玲子, 野田 衛, 福田伸治, 三上稔之, 篠原美千代, 大瀬戸光明, 山下育考,
入谷展弘, 植木 洋, 秋山美穂, 愛木智香子, 西尾 治

病原微生物検出情報, 26(12), 335 ~ 337(2005)

2001年10月~05年4月に市販されていた生食用カキ852パックについて, ノロウイルス(NV)汚染状況調査を行った。汚染率は4シーズンで9.9%(84/852)であった。1000コピー/個以上の高濃度汚染はいずれのシーズンも12~2月の間にみられた。市販カキのNV汚染率, 汚染濃度が上昇すると, 厚生労働省食中毒統計の原因食品がカキと推定されたNVによる食中毒事件の発生数も増加する傾向があり, 両者の間に強い関連性が認められた。個体別に検査した645パックのうち, 陽性を示したパックの大部分には陽性と陰性の個体が混在し, 定量値も個体毎に異なる場

合が多く, 高濃度汚染個体と陰性個体が混在するパックも認められた。

遺伝子解析によりGenogroup(G) が9種類, G が11種類の遺伝子タイプが検出され, G /4, G /7, G /12, G /5, G /3, G /4タイプは3シーズン検出された。

カキがノロウイルスに汚染されている時期にはカキを介する食中毒事件が多く起きていることから, この時期にはカキの生食は控える等の注意が必要である。また, カキの安全性を評価するには1パックあたりの適正な検査個数についての検討が必要と考えられた。