



## ノロウイルスに注意



牡蠣（以下「カキ」）が美味しい季節となりました。しかしながら、今シーズンは瀬戸内海でとれるカキが不漁だったというニュースはご存じでしょうか。その原因は海水温度の上昇や、梅雨が短く、台風の接近もなく河川からの真水の流入が少ないことによる高塩分化、風向きの影響で海水の循環が妨げられたことによる酸素不足とも言われています。気軽に旬を楽しめなくなると思うと悲しいですね。今後のカキの動向は要チェックです。

さて、カキといえばノロウイルス（以下「ノロ」）が怖いですね。カキのシーズンと共にノロも怖いシーズンになりました。ノロは私たちの生活ではカキ等の二枚貝、人の腸管内に存在し、経口で感染します。感染経路は主に加熱不十分な二枚貝を食べるか、調理する人の手を介してノロが食品に

ついたことが原因となる食中毒がほとんどです。ノロを含む吐しゃ物やふん便が乾燥し、チリになって吸ってしまう等、汚染された環境から感染する場合もあります。

ウイルスに対して消毒といえば、アルコール消毒と思っている方も多かもしれませんが。実際にインフルエンザウイルス等のエンベロップ（ウイルスの外側の脂質膜）を持つものに対しては有効ですが、エンベロップを持たないノロには効きがよくありません。ノロの消毒の際は、次亜塩素酸を含むもの、あるいはノンエンベロップ用のアルコール製剤を使用しましょう。家庭用の次亜塩素酸ナトリウムを含む塩素系漂白剤でも代用できます。※使用の際は各製品の注意事項を確認ください。

吐しゃ物の処理は高濃度次亜一択で、専用の処理キットもあります。もしも

## 家庭用の次亜塩素酸ナトリウムを含む塩素系漂白剤を用いた消毒液の作り方

【便や吐しゃ物が付着した床などを消毒】

①塩素濃度 1,000ppm (0.1%) 以上

②作り方 水500ml に対し

ペットボトルキャップ2杯(約10ml)※

【便座やドアノブ、床などを消毒】

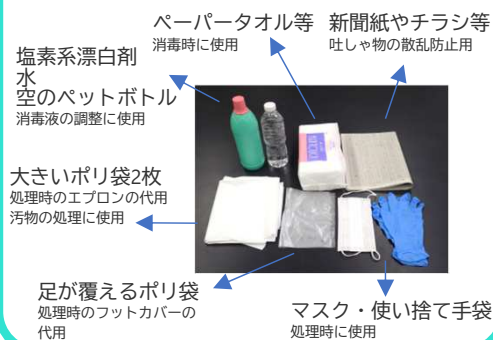
①塩素濃度 200ppm (0.02%) 以上

②作り方 水1,000ml に対し

ペットボトルキャップ1杯(約5ml)※

※製剤によって濃度等が異なるため、使用の際は各製品の使用上の注意を確認してください

## 家庭用で準備できる嘔吐物処理セット



に備えての準備、もしくはすでに備えられている方は使用期限の確認をしてみてもいかがでしょうか。キットの使い方の講習等も行っておりますので、お気軽にご相談ください。

## 今月の豆知識

## ノロウイルスはどこから来たの？

カキなどの二枚貝を食べることで感染するというイメージが強いノロウイルス。そのため、もともとカキが持つウイルスだと思っている方も少なくないのではないでしょうか。実はカキに含まれるノロウイルスの由来はまだはっきりと解明されていません。

カキは海水からプランクトンなどを餌として取り込み、海水から不純物や菌を濾し取って浄化する働きを持っています。1個で1日約200Lも海水をろ過するといわれています。カキによるノロの感染は、ノロの食中毒患者から排出されたウイルス粒子が、沿岸海域に流れ込み、その水をカキが浄化することでカキの体内にウイルスが蓄積・濃縮し、これを食べってしまうことで起こると考えられています。

しかし日本を含む先進国では、下水汚泥の焼却処理が広く普及し、ノロが活性を持った状態で海水へ放出されるということが普通は起きにくいとの考えもあります。カキが蓄積するノロは、沿岸海域を生活の場とする動物（ハクチョウ、カモ類）の糞によってもたらされているという報告もあります。

生のカキはもちろんおいしいですが、ノロは加熱で不活化できるので、カキはしっかり加熱して（中心部を85℃～90℃で90秒以上）、安全に楽しみたいですね。

