

「手洗いによるノロウイルス除去効果」に関する情報の取扱いについて

1 経緯

平成 17 年 11 月、第 8 回食品安全情報評価委員会（以下「委員会」という。）において、「手洗いによるノロウイルス除去効果の検討」に関する情報を検討したところ、都民向けに情報提供を行うことが重要な課題として、委員会で今後さらに情報収集を継続していくこととなった。

このことから、手洗いに関する国内外のデータ収集及びノロウイルスに対する有効な手洗い方法の検討を行うとともに収集・整理した情報の周知を図る。

2 実施内容

（１）手洗いに関する既存情報の収集・整理【実施：東京都福祉保健局健康安全室】

手洗いの重要性、適切な手洗い方法を都民に分かりやすく情報提供するため、関係機関等のホームページから手洗いに関する既存情報を収集し、整理する。（別紙 1）

（２）手洗いによるノロウイルス除去効果に関する試験検査

【実施：東京都健康安全研究センター微生物部】

手洗い方法によるノロウイルスの除去に関するデータは十分ではないため、効果的、実践的な方法を検討し、必要な実験を実施する。（別紙 2）

（３）普及啓発等【実施：東京都福祉保健局健康安全室】

ア ホームページ

既存データを取りまとめ、適切な手洗い方法及び手洗いの重要性を啓発するためホームページを平成 17 年 12 月に開設した。今後、追加調査の経過を受け、内容を随時更新していく。（別紙 3）

イ 食品安全ネットフォーラム

平成 17 年 12 月から平成 18 年 1 月まで、都民から手洗いに関する実践例等を募集した。（別紙 4）また、寄せられた意見を集約し、ホームページに反映した。

ウ 普及啓発資材

検討結果に基づき、有効な手洗い方法を分かりやすくまとめたリーフレット等を作成し、都民、食品営業者及び社会福祉施設職員に対し配布していく。（平成 18 年度実施予定）

3 スケジュール（予定）

	平成17年度	平成18年度
既存情報の収集・整理	国内外の情報を収集・整理	収集情報及び 実験結果 取りまとめ (4月～6月)
試験検査	実験計画・実施	
普及啓発	ホームページ作成 ネットフォーラム実施	ホームページ更新 リーフレット作成

第10回委員会に報告

手洗いによるノロウイルス除去効果の検討

〔概要〕

毎年冬季を中心に多発するノロウイルス食中毒の発生や施設内での流行の拡大防止に寄与することを目的として、手洗いによるウイルスの除去効果を検討した。なお、ノロウイルスは現在のところ培養法が確立されておらず、不活化の確認ができないことから、本実験ではノロウイルスと同じカリシウイルス科に属し、培養可能な *Feline Calici Virus*(FCV)を用いた。手洗いはCDCガイドラインに示されている薬剤を使用して行い、その後、手に残ったウイルスを回収し、遺伝子量（ウイルス自体が残っているか）及び感染価（ウイルスの感染する力が残っているか）を測定した。

<結果>

流水によるすすぎのみの場合は手洗いをしなかった場合に比べ、感染価はおよそ100分の1以下、遺伝子量は100分の1程度にそれぞれ減少した。

クロルヘキシジン、第四級アンモニウム化合物及び消毒用アルコールによる手洗いでは感染価及び遺伝子量ともに流水によるすすぎのみの場合以上の効果はみられなかった。

トリクロサン、フェノール誘導体による手洗いでは、感染価及び遺伝子量ともに流水によるすすぎのみの場合と比較して減少効果のあることが分かった。（感染価：それぞれ $14.6 \pm 10.9\%$ 、 $11.8 \pm 5.5\%$ に減少、遺伝子量：それぞれ $1.7 \pm 1.6\%$ 、 $10.3 \pm 9.3\%$ に減少）

ヨードについては、流水によるすすぎのみの場合と比較して感染価では減少効果がみられた（ $8.8 \pm 2.3\%$ ）が、遺伝子量には減少効果がみられなかった。この結果からヨードにはノロウイルスに対して不活化作用がある可能性も考えられた。

〔情報を取り上げた経緯〕

平成16年に都内で発生した食中毒のうち、ノロウイルスを原因とするものは発生件数、患者数ともに第1位となっている。ノロウイルス食中毒の発生原因としては、カキやシジミなど二枚貝の生食や加熱不十分な調理に起因するものが主と考えられてきたが、最近では二枚貝が関与する事例の比率は減少し、ウイルスに感染した調理者により汚染された食品の喫食を原因とする事例が報告されている。

一方、ノロウイルスによる集団胃腸炎事例において、発症者及び発症者と共通の喫食がある非発症者の糞便中のウイルス量を測定したところ、両者に有意な差は認められず、不顕性感染者からも大量のウイルスが排出されている場合のあることが明らかになっている。このことは不顕性感染の調理者が感染していることを自覚せず調理に従事することで、新たな集団食中毒を引き起こしてしまう可能性を示唆している。ノロウイルスに有効な手洗いの方法を検討し、日頃から実践していくことが必要である。

〔情報源〕第25回日本食品微生物学会学術総会(東京)抄録 p.36,B-11

〔都における対応〕

従前より、講習会、ポスター、ホームページ等により手洗いや二枚貝の十分な加熱調理を呼びかけてきたが、昨年社会福祉施設等において集団感染事例が多発したことを受け、施設における対応の注意点等をまとめた標準マニュアルを作成し、普及に努めている。

〔ノロウイルスについて〕

ノロウイルスとは、ヒトの小腸粘膜で増殖するウイルスで、以前は「SRSV(小型球形ウイルス)」と呼ばれていたものである。60～100分程度の加熱では病原性を失わず、消毒用アルコールや逆性石けん及び低濃度の塩素系殺菌剤に対しても抵抗性がある。

ノロウイルスに感染すると、24～48時間の潜伏期間の後に発症し、下痢、吐き気、おう吐、腹痛、発熱(38℃台以下)など、風邪に似た症状を引き起こす。感染経路としては、食中毒の場合は二枚貝や感染者が汚染した食品、感染症の場合は汚物などに触れた手指を介して人から人へ直接感染することが疑われている。