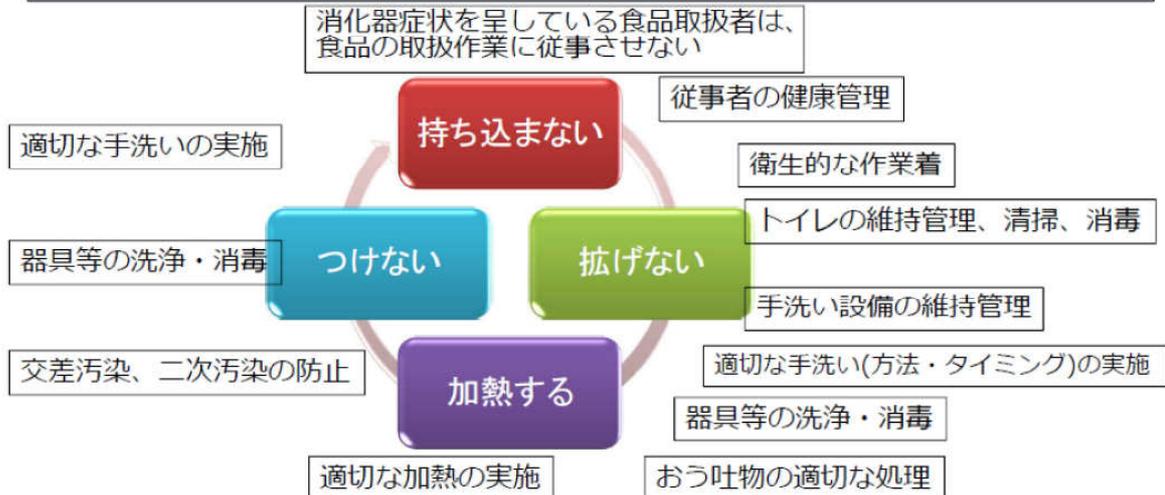


ノロウイルス食中毒予防の衛生管理の概要

ノロウイルス食中毒対策の基本は感染症対策

ノロウイルス食中毒予防 4原則：
ノロウイルスを「1. 持ち込まない」、「2. 拡げない」、「3. 加熱する」、「4. つけない」



不顕性感染者を前提とした対策、
従事者自らが不顕性感染者である可能性を自覚した行動が重要

平成27年度ノロウイルスの不活化条件に関する調査報告書
(国立医薬品食品衛生研究所食品衛生管理部) 資料抜粋

ノロウイルスの不活化に有用な消毒剤として、現在、厚生労働省は「ノロウイルスに関するQ&A」において、次亜塩素酸ナトリウムを例に挙げている。次亜塩素酸ナトリウムの有効成分は、その水溶液中に存在する次亜塩素酸および次亜塩素酸イオンであり、それらの酸化作用による不活化・殺菌効果を示すとされている。

一方、塩素系消毒剤では、一般に、漂白作用や人体に対する影響から、必ずしもあらゆる場面で使用できるわけではなく、塩素系以外の有効な消毒剤が望まれている。

代表的な消毒剤であるエタノールは一般にエンベロープを持たないノロウイルスなどに対しては十分な不活化効果を示さないが、近年エタノールに別の成分を添加し、不活化効果を高めたエタノール系消毒剤が各種市販されている。

食品衛生検査指針微生物編(2015)「ウイルス不活化試験」には、負荷試験に使用する有機物として、ウシ血清アルブミン(BSA)、ポリペプトン、肉エキスあるいは酵母エキスが記載されている。これらの使用にあたっては、負荷能力に加え、ウイルスカ価や細胞に与える影響なども考慮する必要がある。

以上の背景から、今回、市販されている一部の塩素系消毒剤およびエタノール系消毒剤について、**ネコカリシウイルスに対する不活化効果**について調査を実施した。