

# 食品衛生自治指導員

## 指導員だより 第232号

発行：東京都 食品安全情報サイト **食品衛生の窓** [www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin](http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin)

編集：一般社団法人東京都食品衛生協会 東京都渋谷区神宮前2-6-1  
☎03-3404-0121 〒150-0001

東食協ホームページ  
[www.toshoku.or.jp](http://www.toshoku.or.jp)

印刷物規格表  
第1類印刷番号(24)77

# ノロウイルスにご注意を

### ●ノロウイルスの基礎知識

ノロウイルスは毎年、多くの患者が発生する病原物質です。その予防対策にはノロウイルスに関する正しい知識が必要です。

もう一度、ノロウイルスについて確認してみましょう。

### ◎特徴

幅広い年齢層において、食中毒や感染症の原因になるウイルスで特に、冬季に多発します。百個以下の少量で人に感染し、人の腸管内でウイルスが増えます。患者のふん便やおう吐物には一グラムあたり百万から十億個もの大量のウイルスが含まれます。

また、現在ノロウイルスに効果のある抗ウイルス剤はありません。体力の弱い乳幼児、高齢者は脱水症状になりやすいので、水分と栄養の補給が必要です。脱水症状がひどい場合には病院で輸液を行うなどの治療が必要になることもあります。

### ◎主な感染経路

①ウイルス↓食品↓人(食中毒)  
ノロウイルスに感染した人が十分に手を洗わずに調理してウイルスに食品が汚染され、その食品を食べた人が感染します。

②ウイルス↓河川↓二枚貝の生食(食

### 中毒)

人のふん便中のノロウイルスが河川を経て海に運ばれ、二枚貝に蓄積され、それを十分に加熱しないで食べた人が感染します。

③ウイルス↓手に付着↓人(感染症)

ノロウイルスを含むふん便やおう吐物を処理した際に、手についたウイルスが口から取り込まれ人に感染します。

### ◎症状

潜伏期間は二十四時間〜四十八時間で、主症状は吐き気、おう吐、下痢、発熱等です。通常、三日間以内に回復しますが、ノロウイルスのふん便中への排出は、感染してから一週間程度続きます。

### ◎消毒方法

①他の微生物に比べると熱に強く、十分な加熱殺菌が必要です。  
②アルコールの消毒効果は十分でなく、塩素系漂白剤の次亜塩素酸ナトリウムは効果があります。

### ●患者の七割はノロウイルス

ノロウイルスによる食中毒は事件数、患者数ともにワースト1であり、最も注意しなければならぬ病原物質といえます。

平成二十四年の都内の食中毒のうち

図1 平成24年に都内で発生した病因物質別食中毒患者数

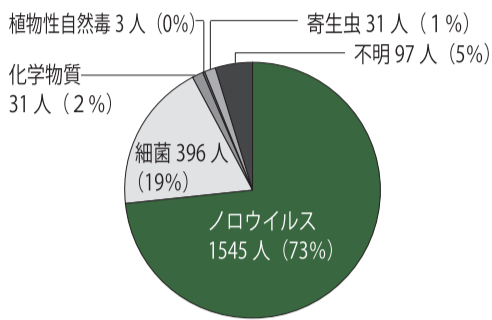
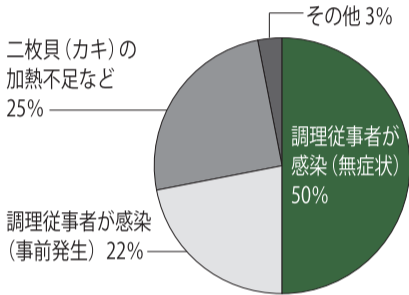


図2 平成24年に都内で発生したノロウイルス食中毒事件の発生要因(推定を含む)



ノロウイルスの発生状況は、事件数で五十九件(約四十一%)、患者数では千五百四十五人(約七十三%)でした(図1)。平成二十三年と比較して、事件数で十件、患者数で七百四十三人増加しました。

### ●ノロウイルス食中毒の原因は、従事者由来と二枚貝の生食

平成二十四年に東京都内で発生したノロウイルス食中毒、従事者由来と二枚貝の関与が疑われる事例で比較すると、約七十二%が従事者由来で、約二十五%が二枚貝関与事例でした(図2)。

また、調理従事者が無症状の場合が約五十%であり、事前におう吐、下痢等の症状があった場合が約二十二%ありました。

### ●ノロウイルスによる食中毒の原因食品

平成二十四年に都内で発生した食中毒で、二枚貝(カキ)が原因食品となつた事例が十一件ありました。

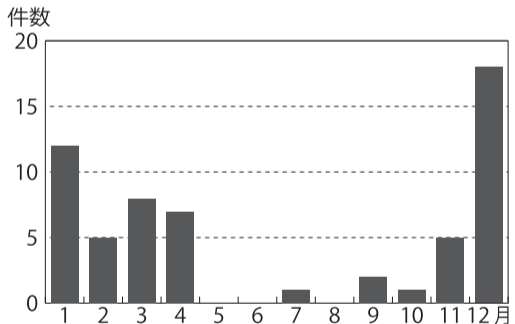
二枚貝のケースは、ノロウイルスを蓄積した二枚貝を生食することによって発生しています。二枚貝は大量の海水とともにプランクトン等のエサを取り込みますが、その時にウイルスも取り込み濃縮すると考えられています。

このようなノロウイルスを取り込んだ二枚貝を生や加熱不足で食べると食中毒になる危険性があります。

二枚貝以外では、はつきり原因食品が特定できたケースは多くありませんでした。それは、食品からノロウイルスを直接検出することが難しいからです。しかし、食中毒事件を調査していくと、多くの事例で調理従事者から患者と同じタイプのノロウイルスが検出されています。

このことは、調理従事者がノロウイルスに感染し、手洗いが不十分で食品を汚染し、それを食べることで発生したものと考えられます。

図3 平成24年に都内で発生した月別ノロウイルス食中毒事件数



### ●ノロウイルスによる食中毒の原因施設

ノロウイルスによる食中毒の原因施設としては、一般の飲食店、すし店、仕出し、弁当、旅館・ホテル、集団給食施設等が多岐に渡っています。このように様々な施設で発生しており、食中毒の予防が難しい病原物質といえます。

### ●ノロウイルスによる食中毒の防止法

①調理従事者からの汚染を防止  
手洗いを十分に行うこと。石けんを用いてよくこすり洗いした後、水で十分に洗い流しウイルスを落とすこと。

・おう吐、下痢等の症状のある調理従事者は食品に直接触れる作業には従事しないこと。

・食品の盛り付け作業時には、使い捨て手袋を使用すること。

②食材由来のノロウイルスを殺菌  
二枚貝(カキ、アサリ、シジミ等)は、ノロウイルスを蓄積していることがあるので、二枚貝の調理は中心部まで十分に加熱すること。

③調理器具等からの汚染を防止  
二枚貝の調理に使用した調理器具、シンク等は十分に洗浄し、熱湯で十分に加熱殺菌するか200ppmの次亜塩素酸ナトリウムで消毒してから他の食品の調理に使用する。

### ●調理従事者自身が感染しないために

ノロウイルスの流行期の食器洗浄の際は、手袋等を使用して食べ残しに直接触れないようにする。

・おう吐物で食器類が汚染された場合は、調理場で消毒してから調理場へ戻すようにする。

・食生活では、二枚貝の生食に注意し、外出後やトイレの後の手洗いを徹底してください。

・家族などが下痢、おう吐をした時は、感染しないよう十分に注意する。

### ●ノロウイルスこれから本番

ノロウイルスによる食中毒は九月〜十月から発生しはじめ、十二月〜一月に多発時期を迎えます(図3)。これからが、警戒すべき時期となります。ご注意ください。

## ノロウイルス検索事業を 実施します

### 食品衛生自治指導員のご協力を よろしくお願ひします

東京都は、近年食中毒事故の第一位を占めるノロウイルス食中毒を予防するため、「無症状病原体保有者調査散発患者発生動向調査」にノロウイルスを追加して実施することとしました。この調査は、

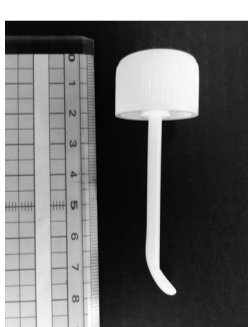
- ①月旬別病原体保有者発生動向調査
- ②遺伝子群別病原体保有者発生動向調査
- ③行動等調査結果から病原体保有者の共通性調査
- ④喫食調査結果から病原体保有者の共通性調査
- ⑤陽性者の継続的な調査結果から体内における病原体の消長調査

などから構成され、この調査結果に都内の感染症発生動向調査結果や食中毒の発生状況等を加えて、総合的な解析を行うこととなります。

東京都は、この調査を当協会に委託



採便容器



採便スティック

検査は、リアルタイムPCR法により実施します。今回、事業に協力いただく自治指導員の皆様には、九月下旬に検便の検査キットを送付いたしました。

ノロウイルス検便の結果に基づき、喫食調査等必要な調査・指導が実施されることとなります。

ノロウイルス食中毒が多発する中、ノロウイルスを保有する者を積極的に検索し、その結果をいち早く情報提供することで食品事業者等の注意喚起を図ることを狙った本調査は、関係各方面から注目されています。

また、自治指導員の皆様には食中毒の予防を促進させる事業として、御協力くださいますようお願いいたします。

◎検便実施日(提出日)  
十月二日(水)・十六日(水)  
十一月六日(水)・二十日(水)  
十二月四日(水)・十八日(水)

