

知って対策
リスクに備える

special
1

食 品 衛 生

ノロウイルスの正しい知識

毎年、冬季を中心にノロウイルスによる食中毒の集団発生が数多く発生しています。食中毒患者数の約半分はノロウイルスによるものと言われていますが、ノロウイルスは感染力が非常に強いので、1人が感染すると周囲に感染が拡大しがちです。特に飲食店、旅館、給食施設、食堂等や保育園、学校、高齢者施設等では、提供する食事を通じて大量の感染者を出す可能性があり、予防策の徹底が求められます。また、一般の事業所でも感染の拡大がありうるため、感染者が発生した場合の適切な対応を予め把握しておくことが必要です。

I

ノロウイルスの発生状況

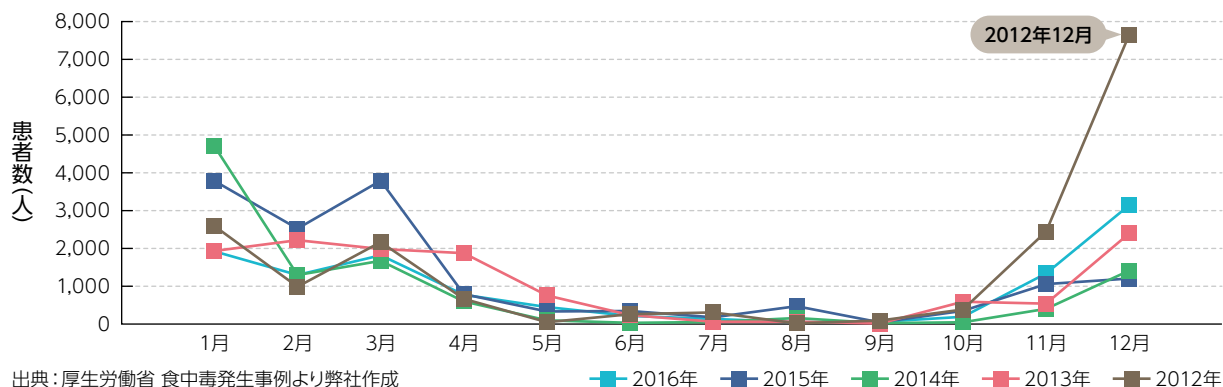
図表1はノロウイルスによる最近の集団食中毒の事例です。数百人規模の患者数となった食中毒の多くが11月から2月に発生しています。

[図表1] ノロウイルスによる最近の集団食中毒の事例

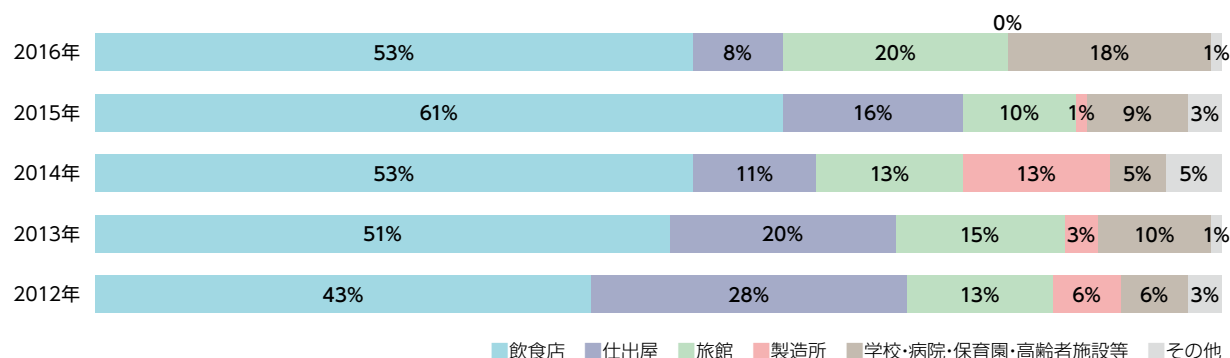
発生日	発生場所	原因食品	患者数	原因施設
2017年 6月 2日	広島県	不明(6月2日～4日に提供の料理)	212人	旅館
2017年 2月 16日	東京都立川市	刻みのり	1,084人	学校-給食施設(共同調理場)
2017年 1月 26日	和歌山県	磯和え(学校給食)	763人	学校-給食施設(共同調理場)
2016年 12月 9日	静岡県	不明(12月8日昼食)	415人	事業場-給食施設(事業所等)
2016年 11月 11日	京都府	不明(11月11日～15日に旅館施設が提供した食事)	579人	旅館

出典：厚生労働省 食中毒発生事例より弊社作成

【図表2】ノロウイルスを病因物質とする食中毒発生状況



【図表3】施設別ノロウイルス患者発生状況



厚生労働省の食中毒統計資料によると、毎年10月頃から患者数が増え、12月から3月までの冬季に患者数が多いことが分かります(図表2参照)。2012年12月には、仕出し弁当のノロウイルスが原因で1,000人を超える食中毒が2件発生し、この月の患者数は7,000人以上となりました。

施設別のノロウイルス患者数発生状況を見ると、毎年飲食店が半分以上を占めており、次いで仕出屋、旅館が多く、(食品)製造所、学校、病院、保育園、高齢者施設等でも毎年一定数の食中毒患者が報告されています(図表3参照)。

Ⅱ ノロウイルスの特徴

ノロウイルスの感染経路と主な症状は図表4のとおりです。ノロウイルスは人の体内でしか増殖できない一方で、強い感染力を持ち、わずか10～100個で人へ感染してしまいます。ノロウイルスに汚染

【図表4】ノロウイルスの特徴

感染経路	食品からの感染	■感染した人が調理などをして汚染された食品 ■ウイルスの蓄積した、加熱不十分な二枚貝など
	人からの感染	■患者のふん便やおう吐物からの二次感染 ■家庭や施設内などでの飛沫などによる感染
主な症状	■潜伏期間は、感染から発症まで24～48時間。 ■吐き気、おう吐、下痢、腹痛、微熱が1～2日間続く。 ■感染しても症状のない場合や、軽い風邪のような症状のこともある。 ■乳幼児や高齢者は、おう吐物を吸い込むことによる肺炎や窒息にも要注意。	

出典：厚生労働省「冬は特に注意!ノロウイルスによる食中毒」をもとに弊社作成

【図表5】ノロウイルスによる食中毒予防のポイント

調理する人の健康管理	■普段から感染しないよう食べ物や家族の健康状態を注意する。 ■症状があるときは、食品を直接取扱う作業をしない。
作業前などの手洗い・うがい	■トイレに行った後、食事の前、調理施設に入る前、料理の盛付けの前、次の調理作業に入る前などに、石鹸や温水を使用して洗う。 ■指先・指の間、爪の間、親指の周り、手首・手の甲の汚れの残りやすいところまで丁寧に手洗いをし、清潔なタオル等で拭く。 ■帰宅時や食事の前などに、うがいを徹底して行う。
調理器具の消毒	■調理類や食器類は洗剤などで十分に洗浄し、熱湯あるいは塩素で消毒する。

出典：厚生労働省「冬は特に注意！ノロウイルスによる食中毒」をもとに弊社作成

された生ガキ等の二枚貝や水の摂取による感染もありますが、飲食店等の事業者において、ノロウイルス感染者を介して汚染された食品が提供された場合に大量の感染者が発生し、被害が大きくなるケースがあることに注意が必要です。

ノロウイルスに感染した場合、ノロウイルスに有効な抗ウイルス剤は無いため、治療は症状を抑える薬の服用や、脱水症状を防ぐための点滴などの対症療法に限られます。



ノロウイルスの感染予防策

食品を取り扱う事業者が、ノロウイルスによる食中毒を予防するためのポイントは図表5の通りです。厚生労働省の食中毒調査結果によると、ノロウイルスを含めた食中毒発生原因の多くは、一般衛生管理の実施の不備によるものとされています。日頃からの手洗い・うがいの徹底や、特に毎日の調理従事者の健康状態の

確認・記録、また食中毒の症状がある時にはすぐに責任者に報告をさせる仕組み作りが必要です。

厚生労働省からは、食品の製造・加工、出荷、流通、販売等にかかわるすべての食品等事業者向けに、「食品等事業者向けの管理運営基準に関するガイドライン」や「大量調理施設衛生管理マニュアル」が公表（※1）されています。具体的な食品施設の衛生管理、食品の衛生的な取扱、食品を取扱う従業員の衛生教育等、ノロウイルスなどの食中毒の予防対策が示されていますので、併せて参考にしてください。

食品を取り扱わない事業者においても、施設内のまん延を防ぐため、日頃から従業員等に手洗い・うがいを徹底させる、おう吐物等の処理には万全の注意を払う（※2）、患者は自宅で安静にさせ無理して出社させない等の対策が必要です。

（※1）「食品等事業者向けの管理運営基準に関するガイドライン」

「大量調理施設衛生管理マニュアル」厚生労働省のHP参照

http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakuni/tsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/01.html

（※2）厚生労働省のHP「ノロウイルスに関するQ&A」を参照

http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakuni/tsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html

本記事は、東京海上日動火災保険株式会社の「WINプラザ」2018年1月号からの出典／転載です。

WINプラザは、東京海上日動火災保険株式会社が運営する会員組織「WINクラブ」（入会金・年会費無料）の会員情報誌です。WINクラブならびにWINプラザに関心がある方は、WINクラブ事務局までご連絡を宜しくお願い致します。