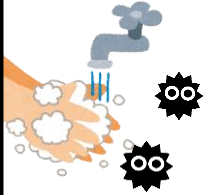


ノロウイルス食中毒の現状



神戸市健康局保健所
西部衛生監視事務所

1

本日の内容

- ・ ノロウイルスとは
- ・ ノロウイルス食中毒事例
- ・ ノロウイルス食中毒予防対策

2

本日の内容

- ・ ノロウイルスとは
- ・ ノロウイルス食中毒事例
- ・ ノロウイルス食中毒予防対策

3

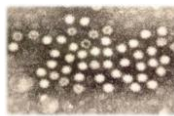
食中毒の種類

食中毒	微生物	細菌性	感染型	カンピロバクター、サルモネラ、腸炎ヒブリオ
		ウイルス性	生体内毒素型	腸管出血性大腸菌、ウエルシュ菌、セレウス菌（下痢型）
			食物内毒素型	黄色ブドウ球菌、ホツリヌス菌、セレウス菌（嘔吐型）
	寄生虫	ウイルス性	ノロウイルス、サボウイルス	
	自然毒	植物性	アニサキス、クドア・セブテンフンクタータ、ザルコシステイス・フェアリー	
			スイセン（リコリン）、イヌサフラン（コルヒチン）、じゃがいもの芽（ソラニン）、毒キノコ 他	
		動物性	ふぐ毒（テトロドトキシン）、シガテラ毒、貝毒	
	化学物質	ヒスタミン、農薬（メタミドホス他）、重金属（ヒ素、鉛、カドミウム他）		

4

ノロウイルスとは

- ・ 直径30~40nm（1nm=1mmの100万分の1）と非常に小さい、球形のウイルス
- ・ 10~100個で感染
- ・ 食品中で増殖することなく、ヒトの腸内で増殖する
- ・ 下水から海に流出したノロウイルスは二枚貝に取り込まれ、その体内で濃縮される
- ・ 不活化するには85~90℃で90秒以上の加熱が有効とされている



ノロウイルスの電子顕微鏡写真（東京健康科学大学研究センター提供）

5

ノロウイルスによる食中毒

【潜伏期間】 1~2日

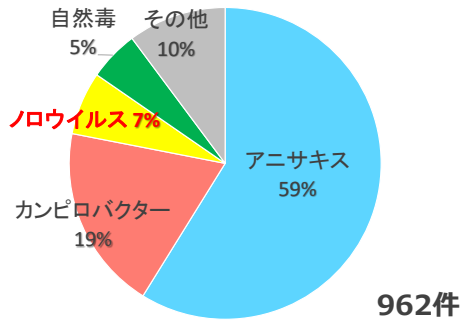
【主な症状】 吐気、嘔吐、下痢、腹痛、発熱など

【特徴】 ・ 症状がなくなってからも、**1週間~1か月程度**ウイルスの排泄が続くことがある

- ・ 感染しても症状のないこと（**不顕性感染**という）や、軽い風邪のような症状のこともある
- ・ 冬に多く発生する
- ・ 大規模な食中毒となることが多い

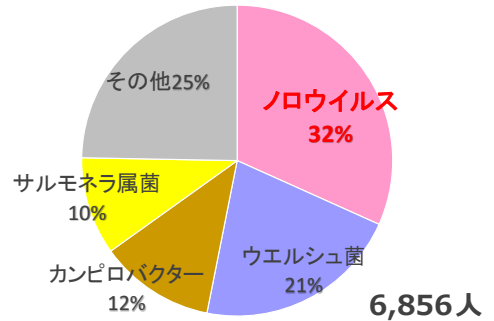
6

令和4年の原因別食中毒発生状況（全国）



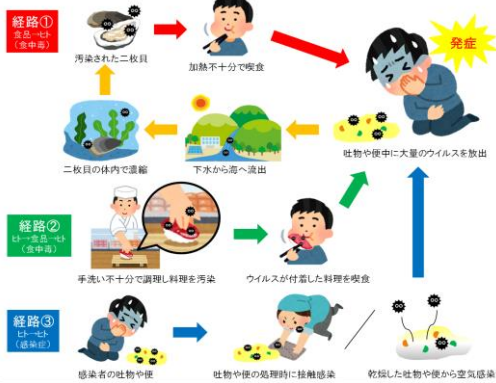
7

令和4年の原因別食中毒患者発生状況（全国）



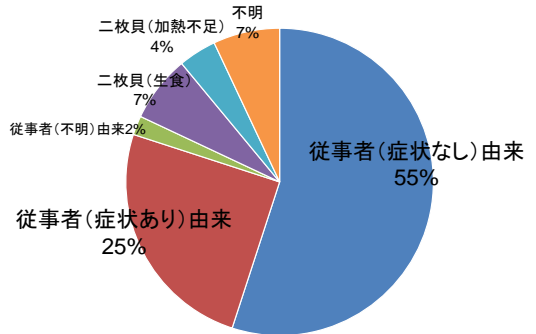
8

ノロウイルスの感染経路



9

ノロウイルス食中毒発生要因の割合



10

本日の内容

- ノロウイルスとは
- ノロウイルス食中毒事例
- ノロウイルス食中毒予防対策

11

過去に発生したノロウイルス食中毒①

発生年月：令和5年4月
患者数：21名
原因食品：弁当（神戸市内）



【事件の概要】

- 原因施設が4月1日に調理・製造した弁当を喫食した69人中21人が、喫食当日から下痢や嘔吐症状を呈した。
- 患者7名及び調理従事者1名の便からノロウイルスG II が検出された。

【調査結果】

- ノロウイルスG II が検出された調理従事者は**症状がなく**、肉の焼成や盛り付けなどの調理作業に従事していた。
- 二枚貝等ノロウイルスに汚染されている可能性が高い食品は含まれていなかった。
- 嘔吐やおむつ交換等感染症を疑う状況は確認されなかった。

調理従事者（症状なし）が食品を汚染してしまった可能性

12

過去に発生したノロウイルス食中毒②

発生年月：令和4年1月
患者数：108名
原因食品：弁当



【事件の概要】

- 原因施設が1月14日に調理・製造した弁当を喫食した256人中108人が、喫食翌日から下痢や嘔吐症状を呈した。
- 患者20名及び調理従事者4名の便からノロウイルスGⅡが検出された。

【調査結果】

- 調理従事者1名は、1月12日の夜から腹痛、嘔吐を発症し、13日に医療機関を受診し、吐き気止め、胃薬を処方されていた。
- 当該従事者は13日夜に症状が回復したと判断し、14日に勤務していたことが判明。

13

過去に発生したノロウイルス食中毒②

1月12日



腹痛・嘔吐を発症

1月13日



医療機関を受診
吐き気止め、胃薬が処方

1月14日



調理作業に従事

【事件の原因】

ノロウイルスに感染していた従事者より、手指を介して食品が汚染された可能性
ノロウイルスは、症状がおさまっても3～4週間程度ウイルスが排出される！

従事者の体調管理の必要性

14

本日の内容

- ノロウイルスとは
- ノロウイルス食中毒事例
- ノロウイルス食中毒予防対策

15

トイレを起点とするノロウイルス 汚染拡大の検証

長野県北信保健福祉事務所
「トイレを起点とするノロウイルス汚染拡大の検証」から引用、作成。

16

疑似水様便：青色のポスターカラー



17

疑似便排出前



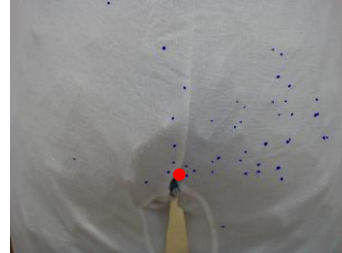
18

疑似便排出前



19

疑似便排出後（和式）



● 疑似便装置取り付け位置

20

疑似便排出後（洋式）



● 疑似便装置取り付け位置

21

疑似便排出後（和式）



22

疑似便排出後（和式）



23

疑似便排出後



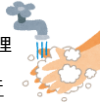
袖口の汚染は、調理作業中の食品との接触等により、食中毒の原因となる可能性がある。

24

ノロウイルス食中毒予防の4原則

① もちこまない

- ・日頃から感染しないように気をつける
- ・症状があるときは調理に從事しない
- ・正しい手洗いの励行
- ・従業員検便



② ひろげない

- ・定期的な消毒及び清掃
- ・汚染物(便・吐物)の適切な処理
- ・正しい手洗いの励行



③ やっつける

- ・中心温度85～90℃で90秒以上しっかり加熱
- ・食材の殺菌



④ つけない

- ・正しい手洗いの励行
- ・使い捨て手袋やマスクを使用(※過信は禁物)
- ・非加熱食品や加熱後の食品の取り扱いに注意



25

さいごに



“ドベネックの桶”

- ・水の量は一番低い板の高さで決まる。
- ・お店の衛生レベル=水の量、従業員=板とすると、衛生レベルは衛生意識が一番低い従業員によって決まる。

**従業員の意識の底上げをはかり、
一丸となってノロウイルス食中毒の
予防に取り組んでください！**

26