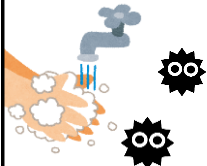


1, ノロウイルス食中毒の現状

ノロウイルス食中毒予防研修会

## 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

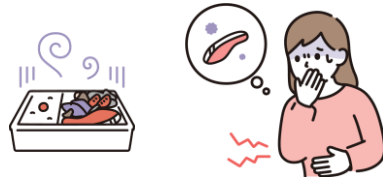


3

## 食中毒とは

---

- 食べることで急性胃腸炎症状を呈すること
- 主な症状：下痢、嘔吐、腹痛など
- 2023年は、年間で1021件（11803名）



4

### 食中毒の分類

---

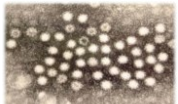
<b>食 中 毒</b>	<b>微生物</b>	細菌性	感染型	カンピロバクター、サルモネラ、腸炎ビブリオ	
			生体内毒素型	腸管出血性大腸菌、ウエルシュ菌、セレウス菌（下痢型）	
			食物内毒素型	黄色ブドウ球菌、ボツリヌス菌、セレウス菌（嘔吐型）	
		ウイルス性	ノロウイルス、サボウイルス		
	<b>寄生虫</b>		アニサキス、クドア・セブテンブクタータ、ザルコシスティス・フェアリー		
	<b>自然毒</b>	植物性	スイセン（リコリン）、イヌサフラン（コルヒチン）、じゃがいもの芽（ソラニン）、毒キノコ 他		
動物性		ふぐ毒（テトロドトキシン）、シガテラ毒、貝毒			
<b>化学物質</b>		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）			

5

## ノロウイルスとは

---

- 直径30~40nm（1nm=1mmの100万分の1）と非常に小さく、10~100個で感染
- アルコール消毒が効きにくい
- 食品中で増殖することではなく、ヒトの腸内で増殖する
- 下水から海に流出し二枚貝に取り込まれ、その体内で濃縮される
- 85~90℃で90秒以上の加熱で不活性化する



ノロウイルスの電子顕微鏡写真（国立感染症研究所）

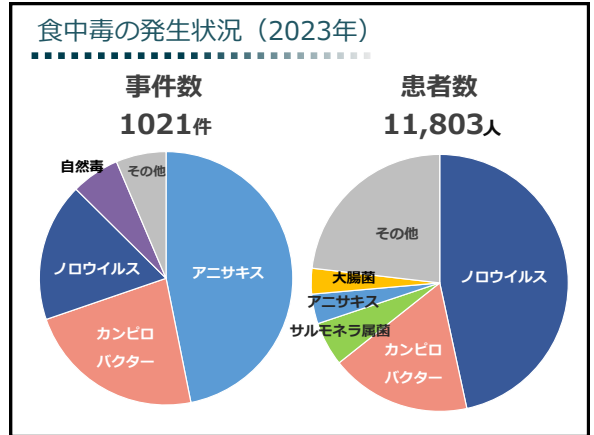
6

1, ノロウイルス食中毒の現状

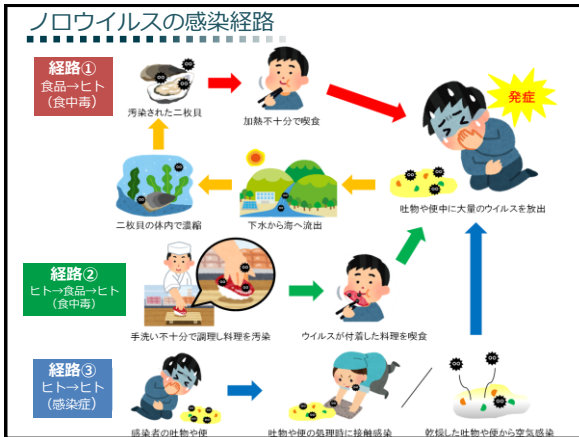
### ノロウイルスによる食中毒

- 潜伏期間** 1～2日間
- 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

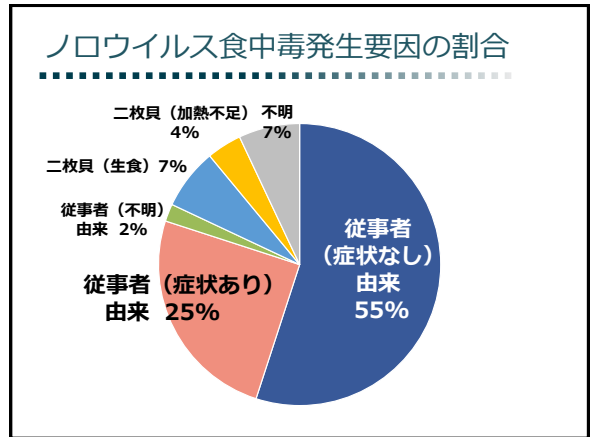
7



8



9



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

**患者数** 7名

**原因施設** 居酒屋 (神戸市内)

**概要**

- 利用客1組・10名中7名が下痢嘔吐を発症
- 患者4名・調理従事者1名がノロウイルス陽性

**調査結果**

- ノロウイルス陽性の調理従事者は**症状がなく**、刺身盛り合わせやサラダ等の調理に従事していた
- かき飯等の提供はあったが、十分加熱された物

**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

1, ノロウイルス食中毒の現状

### 過去に発生したノロウイルス食中毒②

**患者数** 108名

**原因食品** 弁当

**概要**

- ・ 弁当を食べた256名中108名が下痢嘔吐を発症
- ・ 患者20名・調理従事者4名がノロウイルス陽性

**調査結果**

- ・ 調理従事者1名は、2日前の夜から腹痛・嘔吐あり病院を受診し薬を服用した
- ・ 当該従事者は1日前の夜に症状が回復したと判断事件当日に勤務した

症状回復後もウイルスが排出され、食品を汚染してしまった可能性

13

### 過去に発生したノロウイルス食中毒②

2日前 1日前 当日

腹痛・嘔吐を発症 医療機関を受診 吐き気止め、胃薬が処方 調理作業に従事

**ノロウイルスの特徴** 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

従業員の体調管理が重要

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

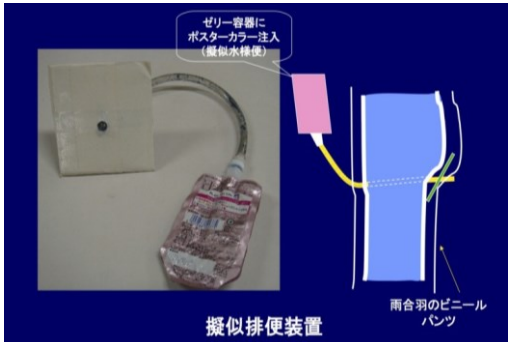
### 実験器具及び材料

疑似水様便：青色のポスターカラー

ゼリー容器にポスターカラー注入（疑似水様便）

雨合羽のビニールパンツ

疑似排便装置

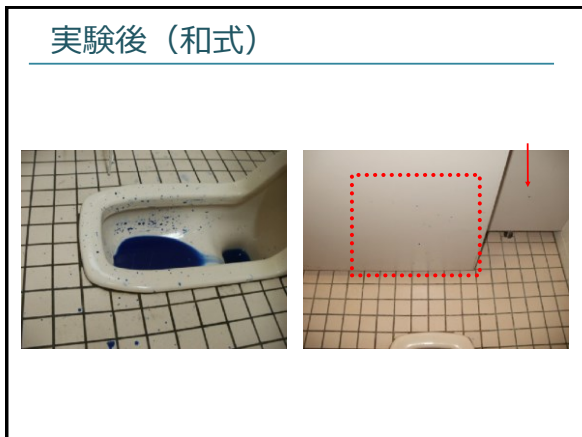
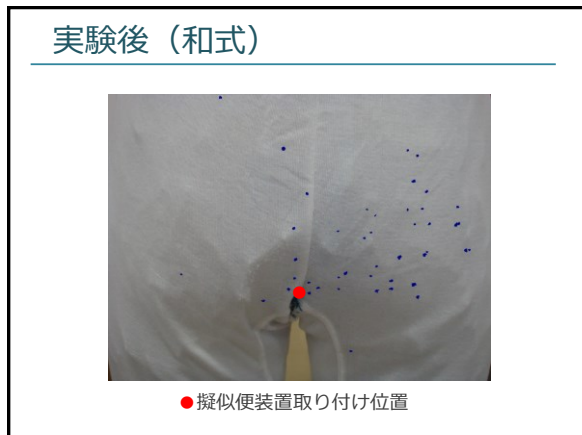


17

### 実験前



18



1. ノロウイルス食中毒の現状

ノロウイルス食中毒予防の4原則

<p><b>① もちこまない</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 症状があるときは調理に従事しない</li> <li>✓ <b>正しい手洗いの励行</b></li> <li>✓ 従業員検便</li> </ul> 	<p><b>② ひろげない</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 定期的な消毒、清掃</li> <li>✓ 汚染物(便・吐物)の適切な処理</li> <li>✓ <b>正しい手洗いの励行</b></li> </ul> 
<p><b>③ やっつける</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 食材の殺菌</li> <li>✓ 中心部まで十分に加熱</li> </ul> <p><b>加熱の目安</b> 85~90℃・90秒以上</p> 	<p><b>④ つけない</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <b>正しい手洗いの励行</b></li> <li>✓ 使い捨て手袋やマスクを使用<small>(※過信は禁物)</small></li> <li>✓ 非加熱食品や加熱後の食品の取り扱いに注意</li> </ul> 

25

さいごに



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