

ノロウイルス食中毒対策についての提言出る(薬事・食品衛生審議会)

10月12日、厚生労働省所管の薬事・食品衛生審議会・食中毒部会は、昨年のノロウイルス大流行を分析・評価して、発生防止対策等に関する提言をまとめ発表しました。その概略を掲載しますので、ノロウイルス感染予防の参考にしてください。

<ノロウイルスの特徴>

- 潜伏期間は1日～2日、吐き気、おう吐、下痢が主な症状、ウイルスは症状がなくなっても一週間ほど(長いときは1ヶ月程度)排出する。
- 感染はウイルス検査の検出感度を下回る10～100個の極微量のウイルスで感染する。

<平成18年の発生状況について>

- 事件数499件、患者数27,616名であった。患者数が500名を超える事件は6件あったが、すべての事例でノロウイルスに感染した調理従事者が汚染源と推察された。
- 遺伝子型が型別されたうち92%がGⅡ/4であった。
- ノロウイルス感染者の糞便は1g当りウイルスを数億個含んでいる。10～100個程度で感染するので、便0.1gで数百万人も感染を起こす計算になる。調理従事者がノロウイルスに感染すると排出されたウイルスから容易に食中毒が発生する可能性がある。
- ノロウイルスを不活化する方法としては、85℃・1分間以上の加熱及び次亜塩素酸ナトリウムの使用が有効である。

年	食中毒全患者数	ノロウイルス		
		患者数	%	事件数
平成12年	43,307人	8,080人	19	245件
平成13年	25,862人	7,358人	28	269件
平成14年	27,629人	7,961人	29	268件
平成15年	27,780人	10,603人	38	278件
平成16年	28,175人	12,537人	44	277件
平成17年	27,019人	8,727人	32	274件
平成18年	39,026人	27,616人	71	499件

発生及び拡大防止対策



<調理施設等の衛生対策>

- 施設内のトイレについては、定期的に清掃及び次亜塩素酸ナトリウム等による消毒を行う。
- 冷蔵庫の取っ手、調理施設内の排水溝及びトイレのドアノブがノロウイルスに汚染された例があることから、調理施設の清掃・消毒、特に手指の触れる場所及び調理器具の洗浄・消毒を徹底する。

<調理従事者等の感染予防対策>

- 調理従事者等は、トイレ及び風呂等での衛生的な生活環境の確保、流行期には十分に加熱さ

れた食品を摂取する等により感染防止に努めるとともに、徹底した手洗いを励行する。また、調理従事者等は体調に留意し、健康な状態を保つように努める。

- 調理施設においては、調理従事者専用トイレを設けること望ましく、使用後は流水・石けんによる手洗い(1回では不十分な可能性があるので2回以上)が不可欠である。
- トイレ後は使い捨てペーパータオルを使用して手を拭き、タオル等の共用はしない。
- 施設管理者は調理従事者、職員等の健康状態の把握を組織的・継続的に行い、調理従事者等の感染及び調理従事者等からの施設汚染の防止に努める。

<調理時等における汚染防止対策>

- 下痢又は嘔吐等の症状がある者は、直ちに医療機関を受診し、感染性疾患の有無を確認する。感染性疾患による症状と診断された調理従事者等は、調理等への従事を控えるとともに、下痢又は嘔吐等の症状がなくなっても、食品に直接触れる調理作業を1ヶ月程度控えるなど適切な処置をとることが望ましい。
- 専用の手洗器で調理等の前及び調理中の流水・石けんによる手洗い(1回では不十分な可能性があるので2回以上)を徹底するとともに、使い捨て手袋を活用する。

用便の後、調理の前、汚れ物に触れた後、泡立ちの良い石けんで2回以上洗う



- 大量調理施設の調理従事者等については、発症した調理従事者等と一緒に喫食するなど、同一の感染機会があった可能性がある従事者の検便を実施し、検査の結果ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、調理に直接従事することを控えさせる。



<拡大防止対策>

- ノロウイルス感染者のおう吐物及び糞便には、ノロウイルスが大量に含まれることから、調理施設及び関係施設(飲食店の客席、旅館及びホテルの宴会場、ロビー、通路など)において利用者等がおう吐した場合には、次亜塩素酸ナトリウムを用いて迅速かつ適切におう吐物の処理を行う。

おう吐物には 60 倍(1000ppm)、器具類は 300 倍(200ppm)の溶液を使用する。金属類は腐食するため必ず拭取る。手指の消毒には使用しない。



- 食中毒が発生した時、原因究明を確実にを行うため、原則として、調理従事者等は当該施設で調理され、顧客に提供されたものと同じ食品を喫食すべきでない。(※同じものを食べて調理従事者が感染すると、原因が従事者からなのか、食品からの感染なのか明確にしにくい。当社ではここまで義務付けできませんので、できる施設から実施してください)