

ノロウイルス 早めのノロウイルス対策を 8 月に大きな事件が

今年 8 月に各地でノロウイルスによる食中毒事件が相次ぎました。東京都でも 8 月に 30 件、881 人の患者が発生しました。（表参照）

東京都のノロウイルス食中毒発生状況			
	年	件数	患者数
	2024 年 (8 月)	30	881
	2023 年	16	358
	2022 年	6	100
	2021 年	8	193
	2020 年	14	131
	2019 年	14	266

◆◇◇金沢市・ホテル内和食店で中学生ら 72 人食中毒 ノロウイルス

金沢市保健所は 8 月 27 日、同市古府 3 丁目の「アパホテル金沢西」に宿泊し、ホテル 1 階の和食店「京都銀ゆば金沢西店」を利用した 10～70 代の男女 72 人が食中毒になったと発表しました。

保健所は患者 7 人と従業員 1 人の便から検出されたため、ノロウイルスが原因と断定しました。店を 27 日から 3 日間の営業停止処分とし、運営する共栄社（東京）に改善を指示しました。

金沢保健所によると、全国中学校体育大会（全中）、北信越国民スポーツ大会に出場するため同ホテルに宿泊していた 8 団体の選手、観光客ら計 165 人のうち、72 人が下痢や腹痛、嘔吐（おうと）などの症状を訴えました。

保健所は、21 日か 22 日の夜の食事が原因となり、衛生環境に問題があったため、従業員から感染が広がった可能性が高いと推定しました。

◆◇◇大分県・由布市の旅館で 618 人食中毒、湧水の源泉からノロウイルス

大分県由布市庄内町の「旅館 黒嶽荘」では、8 月 3 日から 12 日にかけて施設が提供した食事を食べた客が下痢などの食中毒の症状を訴えたほか、施設内でくめる湧き水のみを飲んだ人の発症も確認されました。

大分県によると、下痢や嘔吐などの症状を訴えたのは、29 日までに少なくとも 23 都府県の計 618 人。いずれも 3～12 日に敷地内の湧水を飲んだり、湧水を使用した料理を食べたりしていました。一部の患者からノロウイルスが検出されたため、ノロウイルスが原因の食中毒と断定しました。そのため 8 月 13～15 日に営業停止処分としました。旅館は 16 日以降も営業自粛を続けています。

◆◇◇熊本県天草市の『轟の滝』で川遊びした 124 人が医療機関を受診する異常事態に—原因は『ノロウイルス』の可能性が

熊本県天草市天草町にある「轟の滝」周辺で8月12日以降、水遊びをしていた人たちが嘔吐や下痢などの体調不良を相次いで訴えている問題で、県は9月26日、「8月12日ごろに川でノロウイルスなどによる汚染が発生し、さらに川の水量が少なくウイルスが滞留したために、滝周辺がノロウイルスなどより汚染されたことで、川遊びをした人が経口感染した可能性がある」と発表しました。

県によると9月26日までに医療機関から保健所に報告した人は124人、本人や保護者から直接保健所に報告した人は191人で、症状を訴える人はのべ315人に上っています。

ノロウイルスの感染経路

●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。不顕性感染があるので症状がなくも調理する前は十分な手洗いが必要です。

◎ウイルスが蓄積した、加熱不十分な二枚貝など。

調理従事者は生カキなどの生や加熱不十分の二枚貝は避けてください。

●人からの感染

◎患者やのふん便やおう吐物からの二次汚染。

◎調理従事者は、トイレやおう吐物からの感染に注意してください。家族や施設内などでの飛沫などによる感染。

調理従事者は、家族に感染者がいる時は責任者に報告してください。

●水系感染

◎湧水の源泉や井戸水など殺菌していない水、及びその水を使った料理。

必ず殺菌してから使ってください。(カンピロバクター予防と同様です。)

ノロウイルスの症状

●**潜伏時間**——感染から発症まで24時間から48時間、多くは30時間前後。

●**主な症状**——吐き気、おう吐、下痢、腹痛、微熱が1-2日間

感染しても軽い風邪のような症状や、まったく症状の無い場合（不顕性感染）があります。

◆◆◆ノロウイルス食中毒予防のポイント(もう一度徹底を)

①調理する人の健康管理

◎普段から感染しないように食べものや家族の健康状態に注意する。

◎症状があるときは、食品を直接取扱う作業をしない。

◎症状があるときに、すぐに責任者に報告する仕組みをつくる。

②作業前、トイレの後などの手洗いの徹底

▼洗うタイミングは

◎トイレに行った後（2度洗い） ◎調理施設に入る前(2度洗い)

◎料理の盛り付け前 ◎次の調理作業に入る前

▼汚れの残りやすい所をていねいに洗う

◎指先、指の間、爪の間 ◎親指の周り ◎手首

③調理器具の消毒

▼塩素消毒か熱湯(加熱)消毒が有効

◎塩素の使用できる器具類は洗剤で十分洗浄し 200ppm の次亜塩素酸ナトリウムに浸したもので拭く

◎塩素の使用できない金属類は洗剤などで十分洗浄し、熱湯や乾燥保管庫を活用する。

◎70%の消毒用アルコールは一定の効果はありますので、塩素の使用できないものには使います。ただし、多くのウイルスが残っている状況では効果が期待できません。

十分汚れを落とした後の手指の仕上げや、ていねいに拭き取った後のステンレス台などの仕上げに使用します。

参考資料：新聞発表等 東京都食品衛生の窓