

ノロウイルス食中毒の事例紹介

厚生労働省医薬・生活衛生局
生活衛生・食品安全部監視安全課

患者数500人以上のノロウイルス食中毒事例（過去10年）

年	件数	死者数	事例
平成17年	0	0	
平成18年	6	0	秋田県（弁当、仕出屋、781名） 埼玉県（仕出弁当、仕出屋、710名） 千葉県（不明、仕出屋、507名） 山梨県（ロールキャベツ（トマトソースがけ）、学校給食施設、585名） 大阪府（仕出弁当、仕出屋、801名） 奈良県（仕出弁当、仕出屋、1,734名）
平成19年	1	0	鳥取県（かみかみ和え（推定）、学校給食施設、864名）
平成20年	1	0	広島県（弁当、仕出屋、749名）
平成21年	1	0	岩手県（朝食バイキングの食事、旅館、636名）
平成22年	1	0	岡山県（不明、仕出屋、1,197名）
平成23年	1	0	岐阜県（給食弁当、仕出屋、756名）
平成24年	2	0	山梨県（弁当、仕出屋、1,442名） 広島県（弁当、仕出屋、2,035名）
平成25年	1	0	愛知県（弁当、仕出屋、526名）
平成26年	1	0	静岡県（食パン、製造所、1,271名）

ノロウイルス食中毒の事件例（１）

◆ ノロウイルスに汚染された「大福もち」



- 概要**
発生年月：平成20年1月
有症者数：333名（2事業所の従業員及び家族）
原因施設：菓子製造業
病因物質：ノロウイルスGII
- 調査結果**：ノロウイルスを保有していた3名の従業員が作った大福もちを食べた431名のうち333名が発症（発病率77%）した。
従業員は、3名とも症状はなく、感染の自覚はなかったが、検便でノロウイルスが検出された。
便所の手洗い設備には消毒液は設置されておらず、手拭きは布タオルを共用していた。
この事例では、あんは陰性であったが、もちからノロウイルスが検出されたことから、製造の際の手洗いが不十分であったことが原因と判明した。

ノロウイルス食中毒の事件例（２）

◆ ノロウイルスに汚染された「仕出し弁当」



- 1. 概要**
発生年月：平成24年12月
有症者数：1,442名（事業所等）
原因施設：仕出屋
病因物質：ノロウイルスGII
- 2. 調査結果：**ノロウイルスを保有していた従業員が作った仕出し弁当を食べた3,755名のうち1,422名が発症（発病率25%）した。
食品や施設拭き取り検査からはノロウイルスは検出されなかったが、従業員69名中、22名からノロウイルスが検出された。
原因施設は最小限の人員配置であり、調理員の体調不良時の対応策が確立されておらず、また調理器具やトイレ等の洗浄消毒が適切に行われていなかった。これが調理員間において感染の拡大となり、弁当の汚染につながったと推察された。

ノロウイルス食中毒の事件例（３）

◆ ノロウイルスに汚染した「加熱不十分のカキフライ（推定）」



1. 概要 発生年月：平成25年3月

有症者数：6名（宿泊客）

原因施設：旅館

病因物質：ノロウイルスGⅠ，GⅡ

2. 調査結果：宿泊していた旅館の「カキフライ」を食べた客21名のうち6名が発症（発病率29％）した。
冷凍のカキフライの調理にフライパンを使用したため十分な油量が無い状態で調理した。このため、調理途中で油の温度が低下し中心部が半生状態で提供された。以上のことから、加熱不十分となったカキフライが原因であると判明した。

ノロウイルス食中毒の事件例（４）

◆ノロウイルスに汚染された「食パン」



1. 概要：発生年月：平成26年1月

有症者数：1, 271名（小学校児童・教職員）

原因施設：製造業

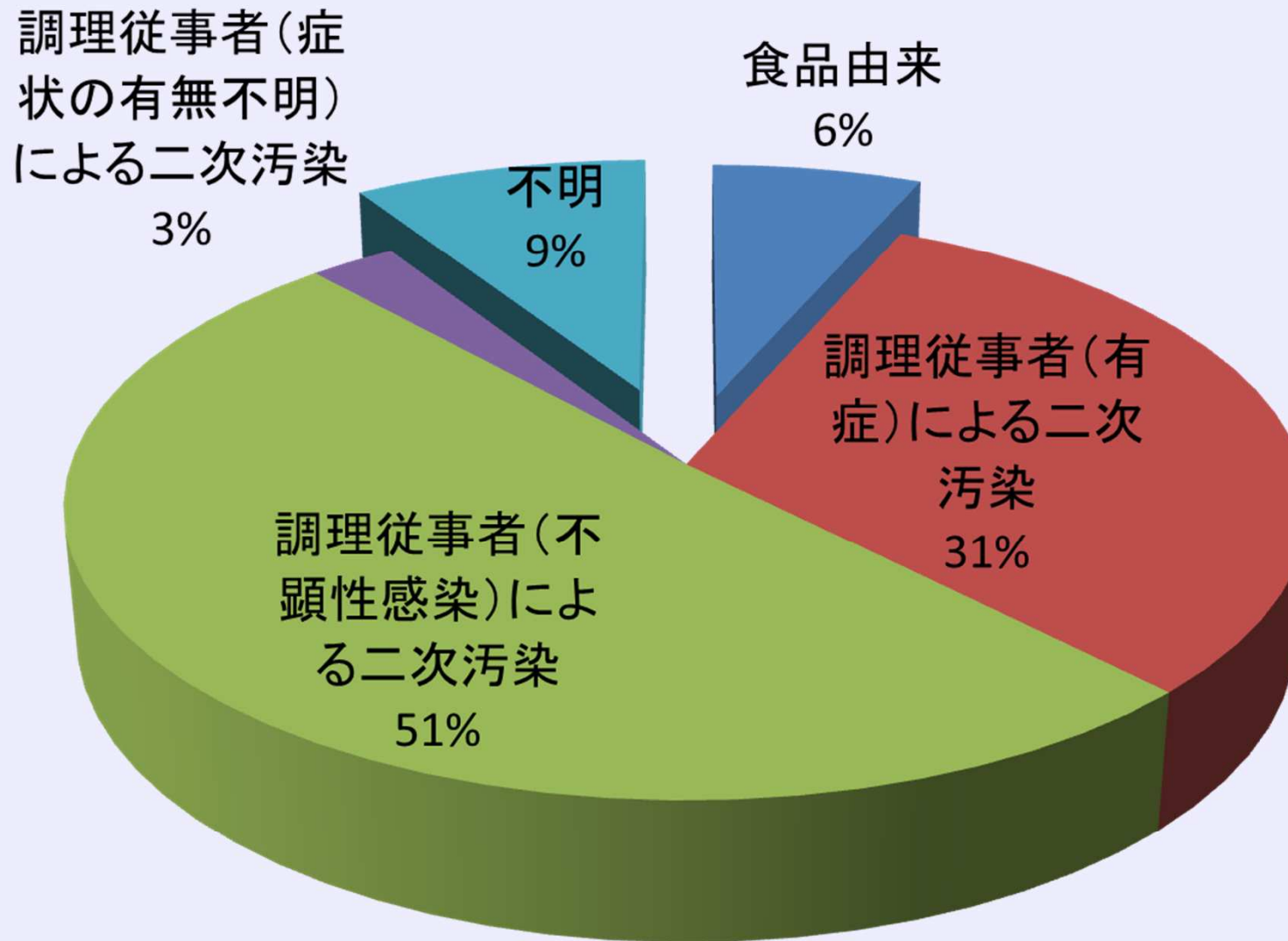
病因物質：ノロウイルスGII

2. 調査結果：ノロウイルスを保有していた4名の従業員が製造した学校給食用の「食パン」を食べた複数の小学校児童・教職員8,027名のうち1,271名が発症（発病率16%）した。

ノロウイルスを保有していた従業員は、食パンの焼成、スライス後、1枚1枚を使い捨て手袋を使用して異物等の確認作業に従事していた。

この事例では、トイレ使用後に温水が出ないため十分な時間をかけて手洗いを行わなかったことにより、手又は作業着にウイルスが残存し、使い捨て手袋にウイルスが付着したと推察された。

ノロウイルス食中毒 発生要因



平成25年9月～12月発生食中毒

ノロウイルス食中毒予防の衛生管理の概要

基本は感染症対策

ノロウイルス食中毒予防 4原則：

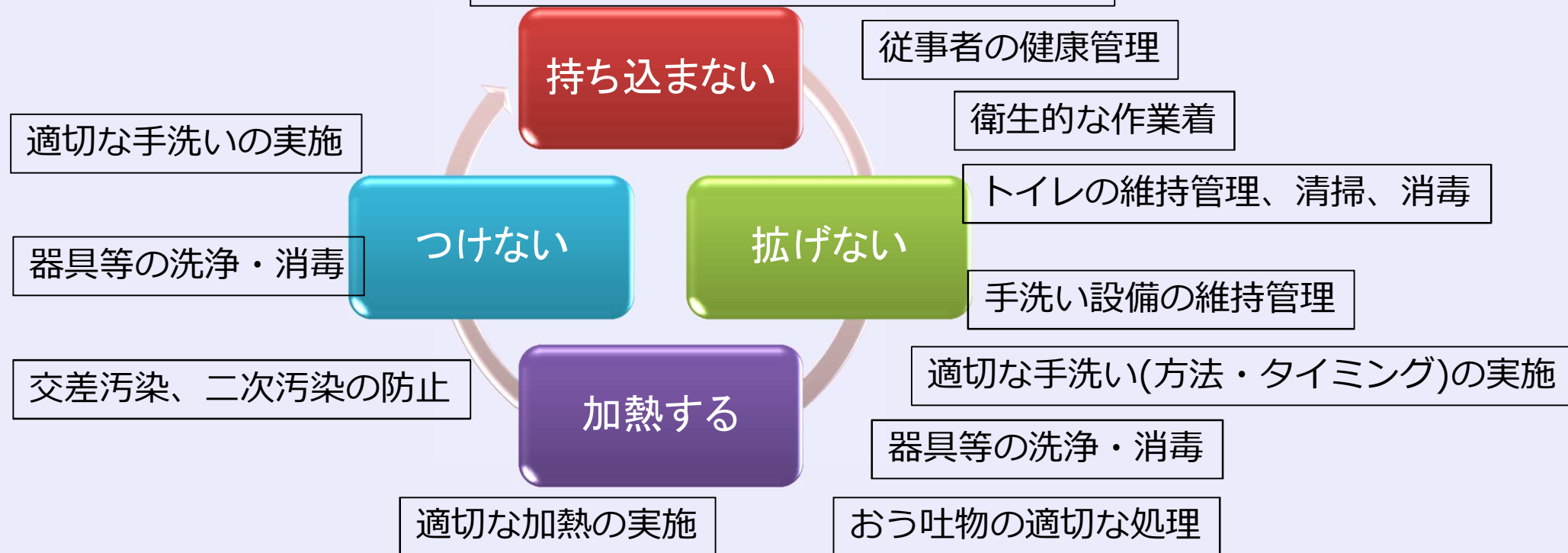
「1. 持ち込まない」、「2. 拡げない」、「3. 加熱する」、「4. につけない」

食品衛生法第50条第2項の基づく管理運営基準

その他関係通知

- ・食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針
- ・大量調理施設衛生管理マニュアル
- ・ノロウイルスに関するQ & A

消化器症状を呈している食品取扱者は、食品の取扱作業に従事させない



**不顕性感染者を前提とした対策、
従事者自らが不顕性感染者である可能性を自覚した行動が重要**

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**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。**

作業前などの

手洗い

- **洗うタイミングは、**
 - ◎ トイレに行ったあと
 - ◎ 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
- **汚れの残りやすいところをていねいに**
 - ◎ 指先、指の間、爪の間
 - ◎ 親指の周り
 - ◎ 手首、手の甲

調理器具の

消毒

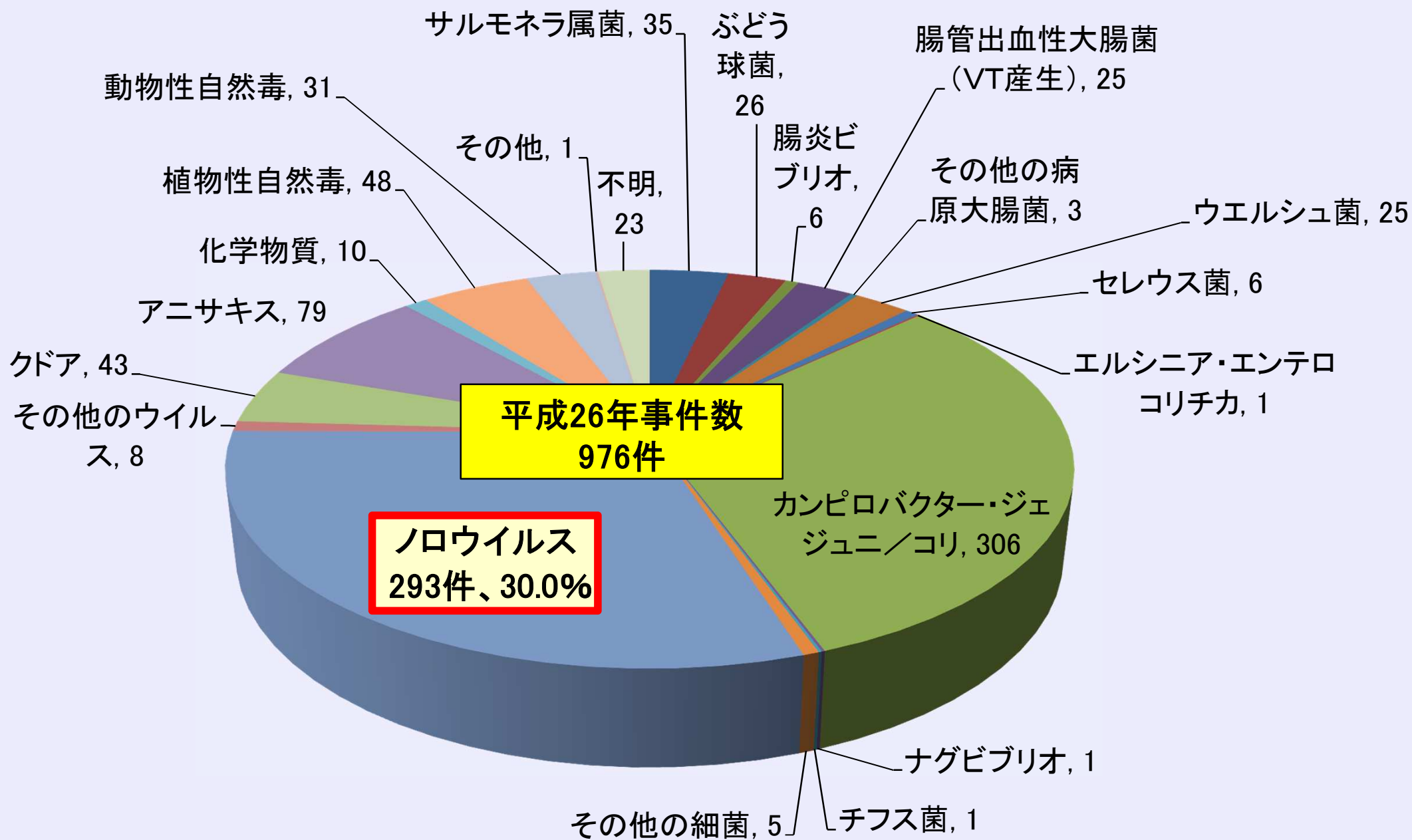
洗剤などで十分に洗浄し
熱湯で加熱する方法又は
これと同等の効果を有する
方法で消毒する。

**食品の加熱調理を徹底
施設の“共用”に注意**

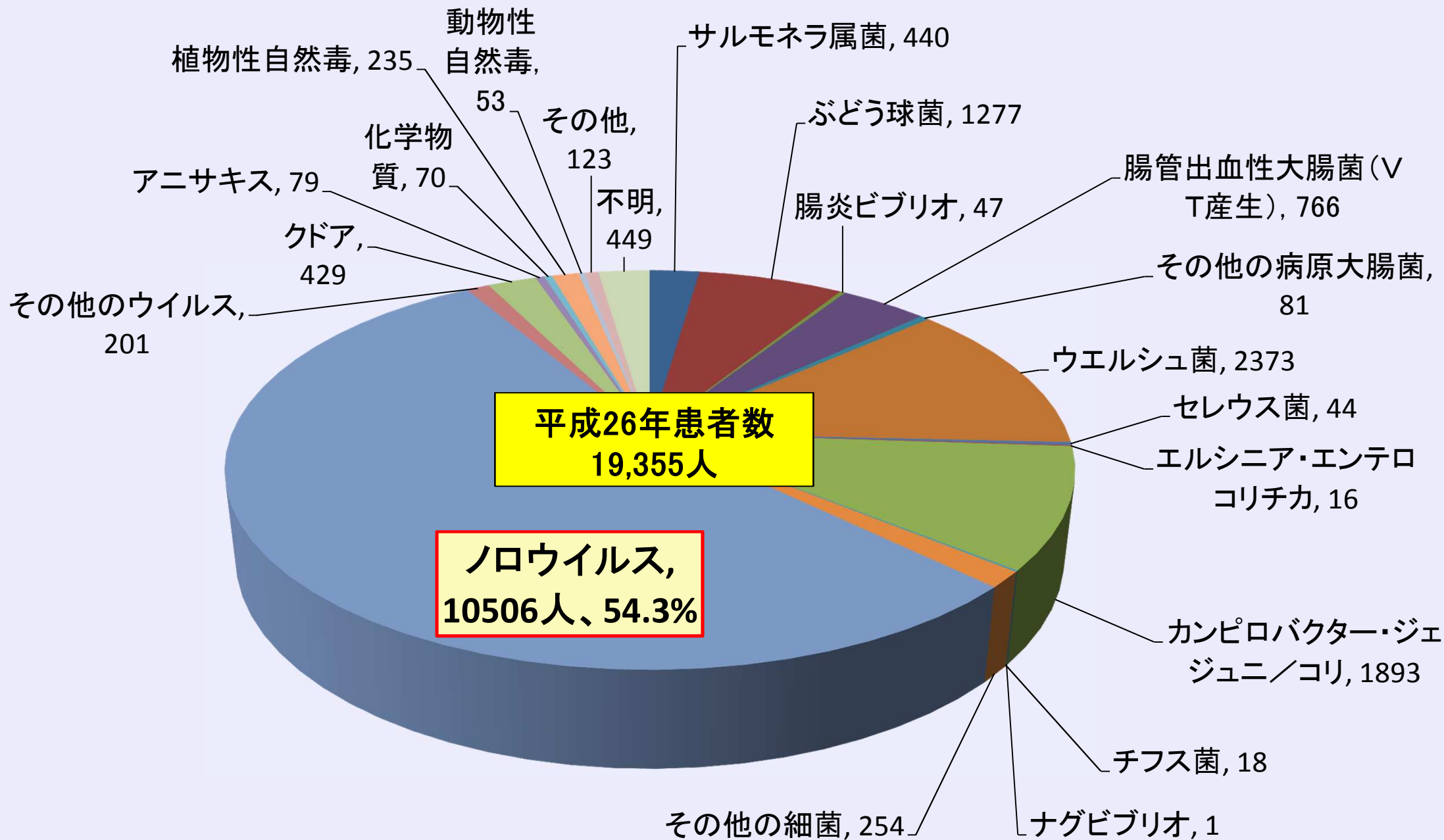
**おう吐物の
適切な処理**



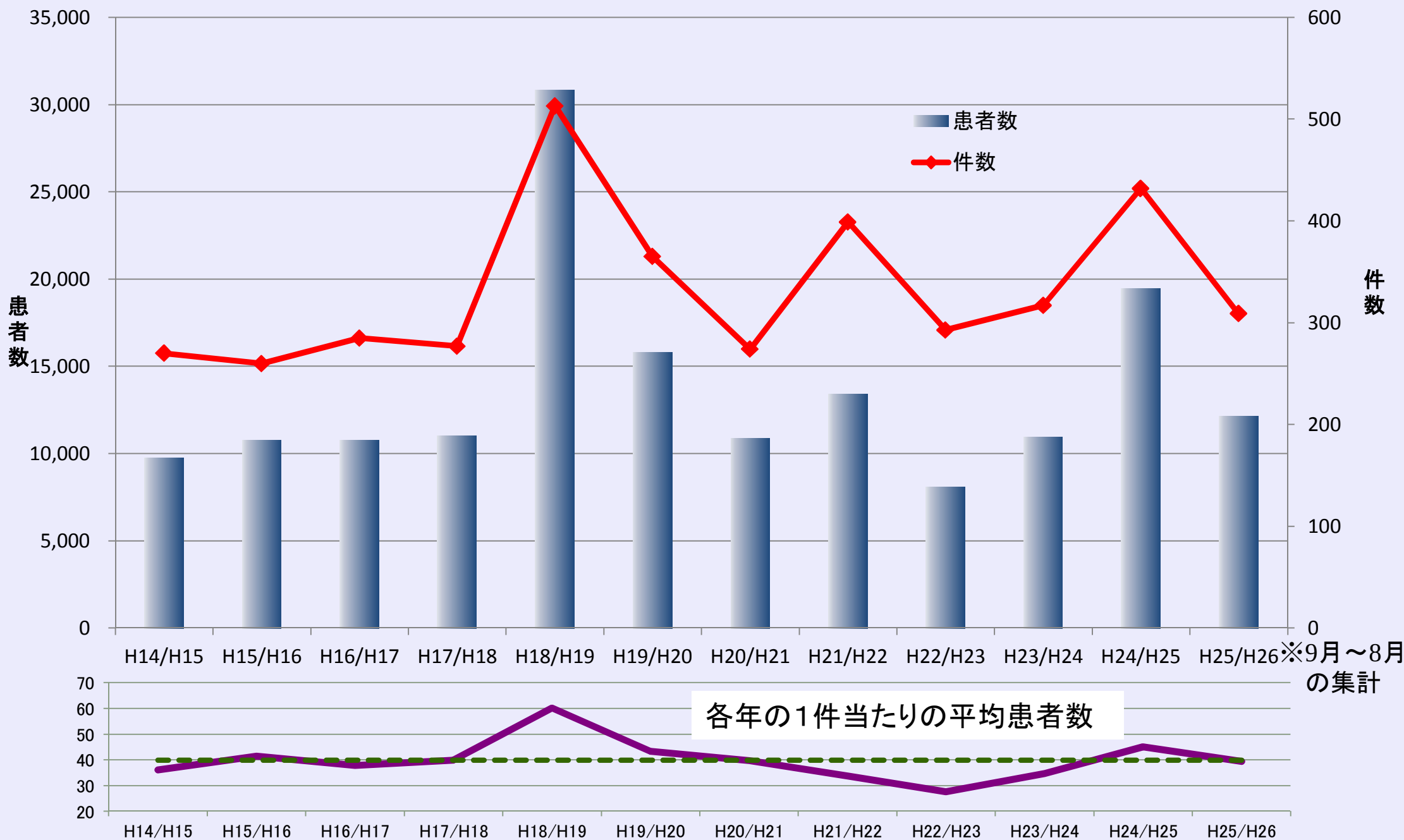
【参考】食中毒の原因物質別の事件数



【参考】食中毒の原因物質別の患者数

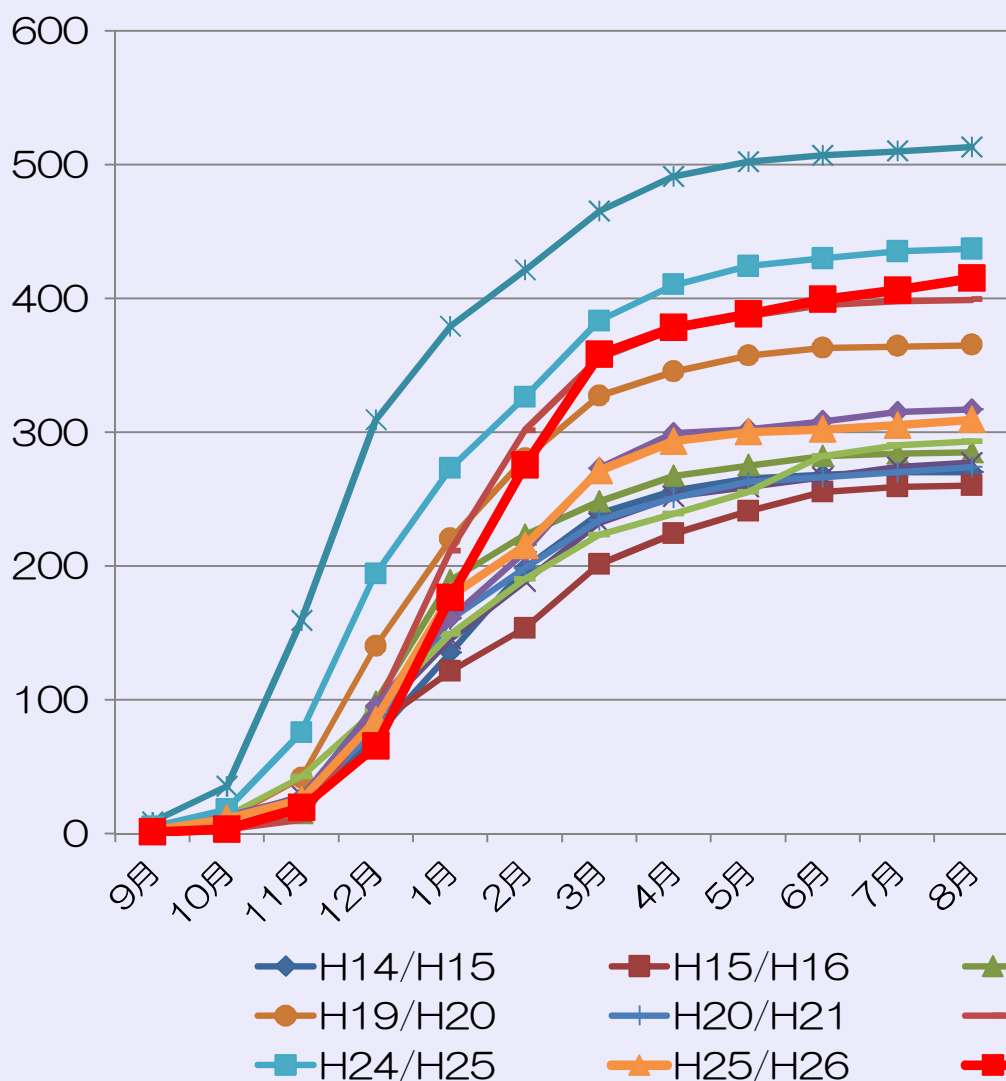


【参考】ノロウイルス食中毒の発生状況①

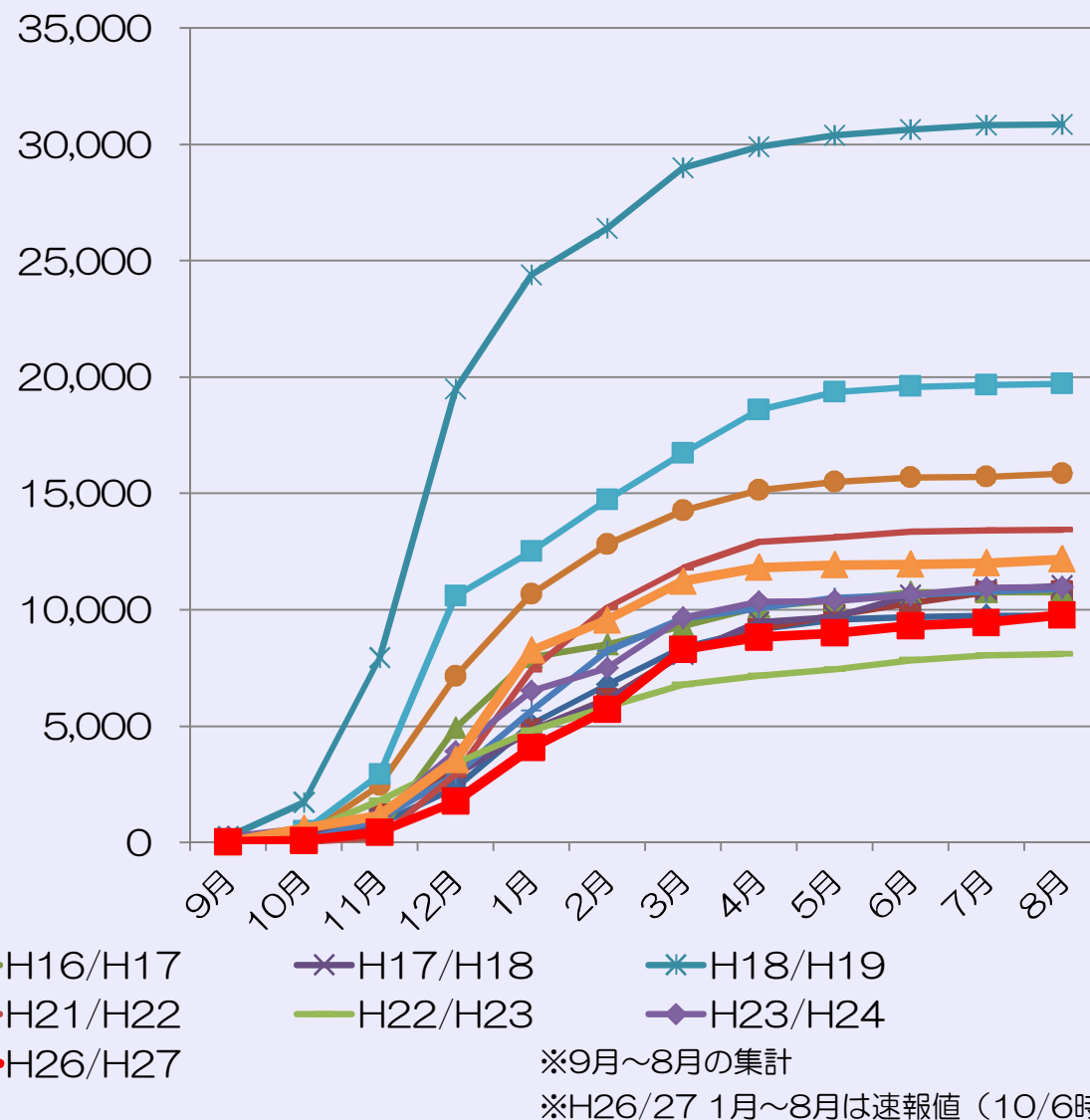


【参考】ノロウイルス食中毒の発生状況②

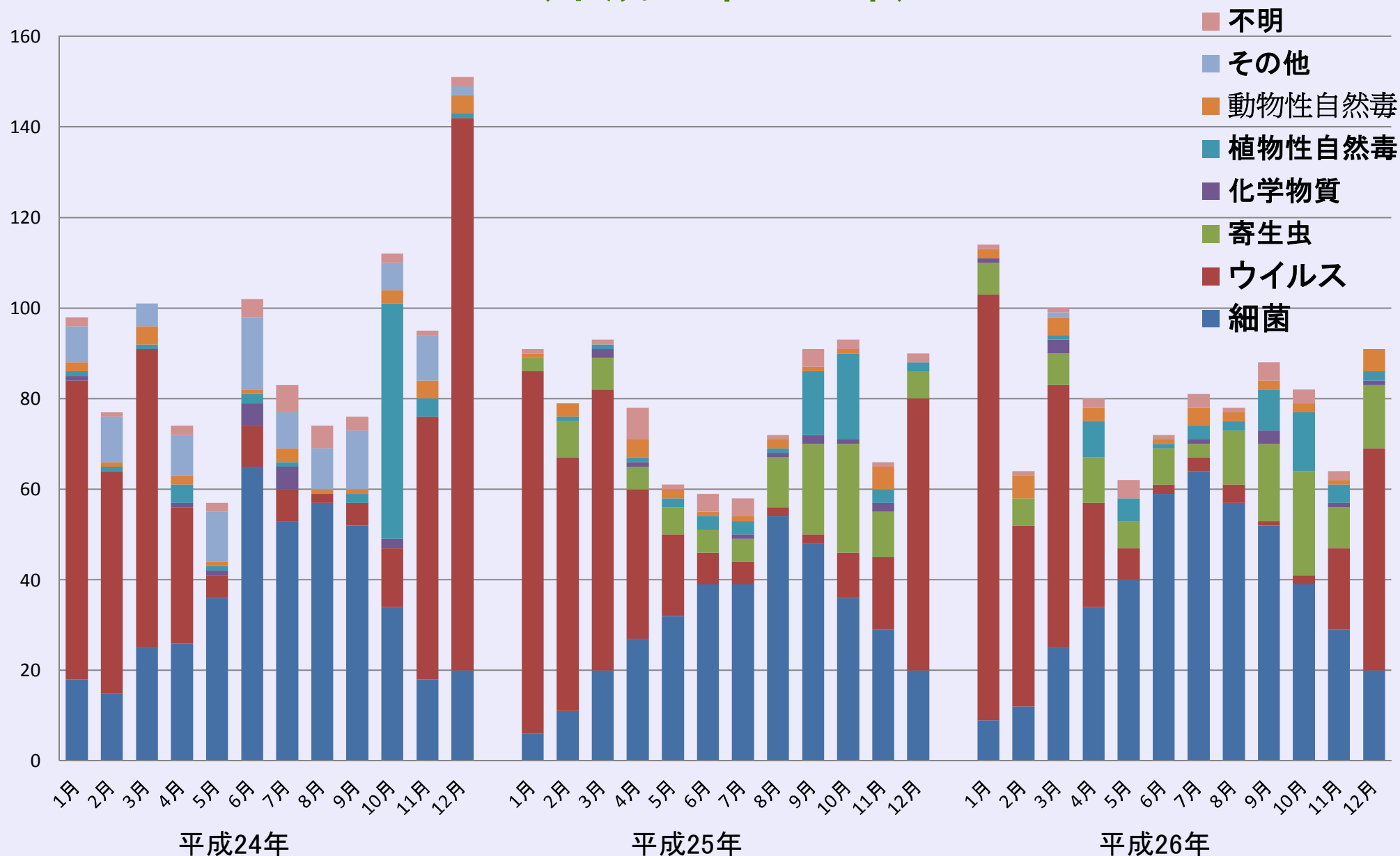
月別事件数の累積



月別患者数の累積



【参考】 病因物質別事件数の月別発生状況 (平成24年～26年)



【参考】これまでの取組①

【平成9年】

- 食中毒統計を見直し、病原物質の対象に小型球形ウイルス（現：ノロウイルス）を追加

【平成10年】

- 生食用かきの表示基準の改正（採取海域を追加）

【平成16年、平成18年改正】

- ノロウイルスに関するQ & A
手洗いの励行、食品取扱時の汚染防止、糞便や嘔吐物の適切な処理、食品の十分な加熱等

【平成19年】

- 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会開催
・平成18年の食中毒の多発を受けて、発生状況を分析・評価し、調理従事者等を原因とする食中毒の発生防止に関する意見を取りまとめ

【ノロウイルス食中毒対策について（提言）（平成19年10月12日）】

- ◆ノロウイルスの特徴（病原性、感染経路等）
- ◆下水等環境対策、調理施設の衛生対策、調理従事者の感染予防対策、関係者への普及啓発等
- ◆食中毒・感染症調査の適切な実施 等

【参考】これまでの取組②

【平成20年】

- 「大量調理施設衛生管理マニュアル」の改正
「ノロウイルス食中毒対策について（提言）」を踏まえ、手洗いの励行、食品取扱時の汚染防止、糞便や嘔吐物の適切な処理、食品の十分な加熱等の対策について改正

【平成24年】

- 感染性胃腸炎の増加を受け、全国の自治体に対して、ノロウイルスによる食中毒の予防について、一層の普及啓発を行うよう通知を発出（11月～1月）
- 事業者向けに、必要な対策をまとめたリーフレットを作成し、自治体及び関係団体で配布

【平成25年】

- 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会開催（平成25年3月）
平成24年の食中毒状況を踏まえ改正
 - ①「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針」
食品取扱施設等における衛生管理に「使い捨て手袋の交換」、「手洗い、健康管理の衛生教育」、「おう吐物等により汚染された可能性のある食品の廃棄」、「施設でおう吐した場合の消毒」等を追記
 - ②「大量調理施設衛生管理マニュアル」
「二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の加熱温度を85～90℃で90秒間以上」に改正

【参考】これまでの取組③

【平成25年～】

- ノロウイルスの流行期に備えて、全国の自治体に対して、ノロウイルスによる食中毒の予防について重点的に事業者に指導等を実施するよう、通知を発出（平成25年10月、平成26年10月、平成27年9月）
- 食品を取り扱う事業者向けに、必要な対策をまとめたリーフレットを作成し、自治体及び関係団体で配布（平成25年）
- 「食品・添加物等の年末一斉取締り」を平成25年は、例年より1ヶ月前倒しして11月に実施し、更なるノロウイルス食中毒の発生防止の徹底を図るため、自治体を通して大量調理施設（給食施設等）等に対する監視指導の強化及び食品取扱い事業者に対する普及啓発を実施
- 食中毒原因施設の立入調査結果を全国の自治体及び関係団体に対し通知し、改めて監視指導、周知の徹底を要請（平成26年1月）
 - ・適切な手洗いの実施
 - ・手袋の適切な交換
 - ・塩素を用いた消毒 等



【参考】厚生労働省食品安全情報ホームページ

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/03.html>

←

http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/03.ht

×

食中毒の原因 (細菌以外...

×

ノロウイルス

注意！この冬はノロウイルスに注意しましょう。

年間の食中毒の患者数の約半分はノロウイルスによるものですが、うち約7割は11月～2月に発生するなど(注3)、この時期の感染性胃腸炎の集団発生例の多くはノロウイルスによると考えられます。ノロウイルスによる食中毒は、主に、調理者を通じた食品の汚染により発生します。ノロウイルスは、感染力が強く、大規模な食中毒など集団発生を起こしやすいため、注意が必要です。

ノロウイルスを病原物質とする食中毒発生状況

関連通知等

● ノロウイルスに関するQ&A (PDF [292KB]) **New** 10月17日

ノロウイルスについて、一般向けにわかりやすく解説

発出日	題名
・ H25.10.04	● ノロウイルスによる食中毒の予防について [848KB]
・ H25.01.11	● ノロウイルスによる食中毒の発生予防について [392KB]
・ H24.11.27	● 感染性胃腸炎の流行状況を踏まえたノロウイルスの一層の予防の啓発について [912KB]
・ H24.11.13	● 感染性胃腸炎の流行に伴うノロウイルスの予防啓発について [121KB]

● ノロウイルス食中毒対策について

平成19年10月12日、薬事・食品衛生審議会食中毒部会からの提言

● ノロウイルスの検出法について

糞便中や食品中からのノロウイルス検出方法

参考：● 食品のウイルス標準試験法検討調査会(国立医薬品食品衛生研究所)

● ノロウイルス食中毒予防対策リーフレットPDF [295KB]

● 手洗いの手順リーフレットPDF [572KB]

自由に印刷してご活用下さい

自由に印刷してご活用下さい

リンク

・国立感染症研究所感染症情報センター

● ノロウイルス感染症とは

・公益社団法人日本食品衛生協会

ノロウイルス

食中毒予防強化期間

平成27年11月1日～平成28年1月31日