

ノロウイルス食中毒対策について（論点整理）

平成19年〇月〇日に薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会を開催し、平成18年末のノロウイルスによる食中毒及び感染症の発生状況を分析、評価した結果、今後の調理従事者等（加熱殺菌済み及び加熱殺菌工程を経ない食品を取り扱う者並びに調理された食事の配膳を行う者を含む。）を原因とするノロウイルス食中毒の発生防止対策等に関する本部会の意見等を下記のとおりとりまとめた。

1 平成18年のノロウイルス食中毒発生状況

- ・ 事件数及び患者数
- ・ 月別発生状況
- ・ 原因食品
- ・ 原因施設

2 ノロウイルスの特徴

（1）疫学

- ・ 食中毒統計
- ・ 感染症発生動向調査（週報）
- ・ 病原微生物検出情報（月報）

（2）病原性

- ・ 病原体
- ・ 潜伏期間
- ・ 主症状
- ・ 治療法

（3）遺伝子型

- ・ 最近の食中毒又は感染症由来株の遺伝子群及び遺伝子型並びに遺伝子解析結果

（4）分子疫学的な解析

- ・ 散発及び集団発生事例において調理従事者から検出されたノロウイルスの遺伝子群及び遺伝子型並びにウイルス排泄量

（5）発症ウイルス量

- ・ 食中毒原因食品中のウイルス量等

3 発生及び拡大防止対策

（1）下水等環境汚染対策

- ・ 下水処理施設におけるノロウイルスの除去

(2) 調理施設の環境汚染対策

- ・ 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等）における嘔吐物処理
- ・ 施設内のトイレ（ドアノブを含む。）の清掃及び消毒

(3) 調理従事者等の感染予防対策

- ・ 家庭における乳幼児及び高齢者の汚物処理
- ・ トイレ及び風呂等の衛生的環境の確保
- ・ 調理従事者専用のトイレの使用
- ・ トイレ使用後の手洗いの徹底
- ・ 感染するおそれのある食品の摂取を控えること

(4) 調理施設及び器具による汚染対策

- ・ 冷蔵庫の取っ手等手指の触れる場所の洗浄・消毒
- ・ 調理器具の洗浄・消毒

(5) 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調理従事者等は、調理等に従事すべきではない
- ・ 下痢又は嘔吐等の症状がない場合であっても、不顕性感染も認められるため、手洗いの徹底が必要
- ・ 使い捨て手袋の活用
- ・ 大量調理施設の調理従事者等は、定期的に検便を実施し、ウイルスの保有状況を確認

(6) ノロウイルスの不活化方法

- ・ 加熱
- ・ 次亜塩素酸ナトリウム
- ・ 酸性電解水

(7) 普及啓発及び衛生教育

- ・ 正しい情報の提供
- ・ 事業者に対する衛生教育

4 食中毒調査の適切な実施

(1) 食中毒調査において留意すべき事項

- ・ 患者、喫食者及び調理従事者等の検便
- ・ 調理施設及び設備並びに食材からのノロウイルスの検出
- ・ 調査対象者への十分な説明及び調査結果の提供

(2) 食中毒の判断根拠の明確化

- ・ 喫食調査の結果が共通の食事等に限定
- ・ 患者検便においてノロウイルス検出
- ・ 患者の症状が共通
- ・ 流行曲線が一峰性
- ・ 嘔吐物及び糞便からの暴露がない
- ・ 調理従事者等の検便においてノロウイルス検出

5 発生状況の迅速な把握

- ・ ノロウイルス食中毒の迅速な報告
- ・ 患者等から分離されたウイルスに関する情報を速やかに国立感染症研究所に報告

6 調査研究

- ・ ノロウイルスの高感度検出法の開発
- ・ 食品のノロウイルス汚染実態調査
- ・ 調理従事者の不顕性感染の実態調査
- ・ ノロウイルスの不活化方法の開発

7 その他