

ノロウイルス食中毒対策について

食品に関するリスクコミュニケーション ～ノロウイルス食中毒予防に関する説明会～

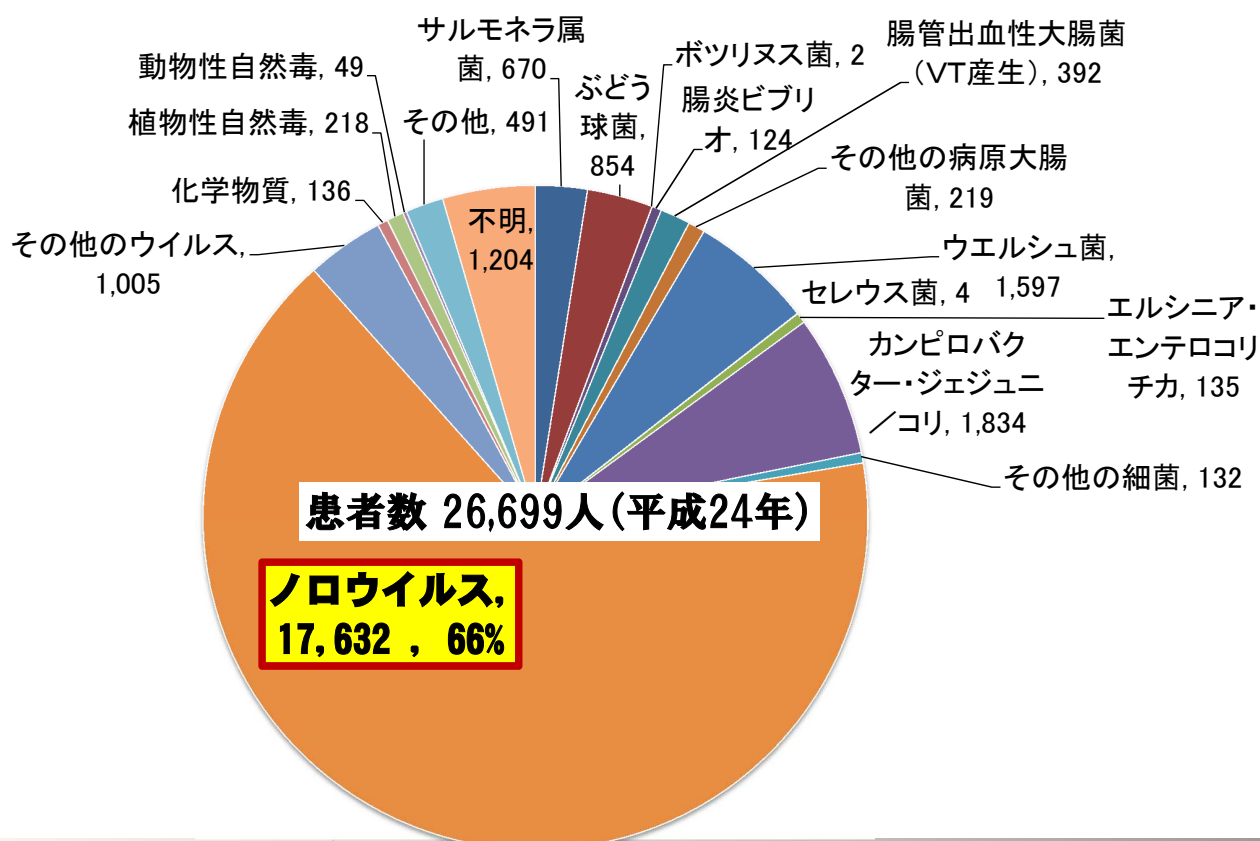
厚生労働省医薬食品局
食品安全部監視安全課



Ministry of Health, Labour and Welfare

1

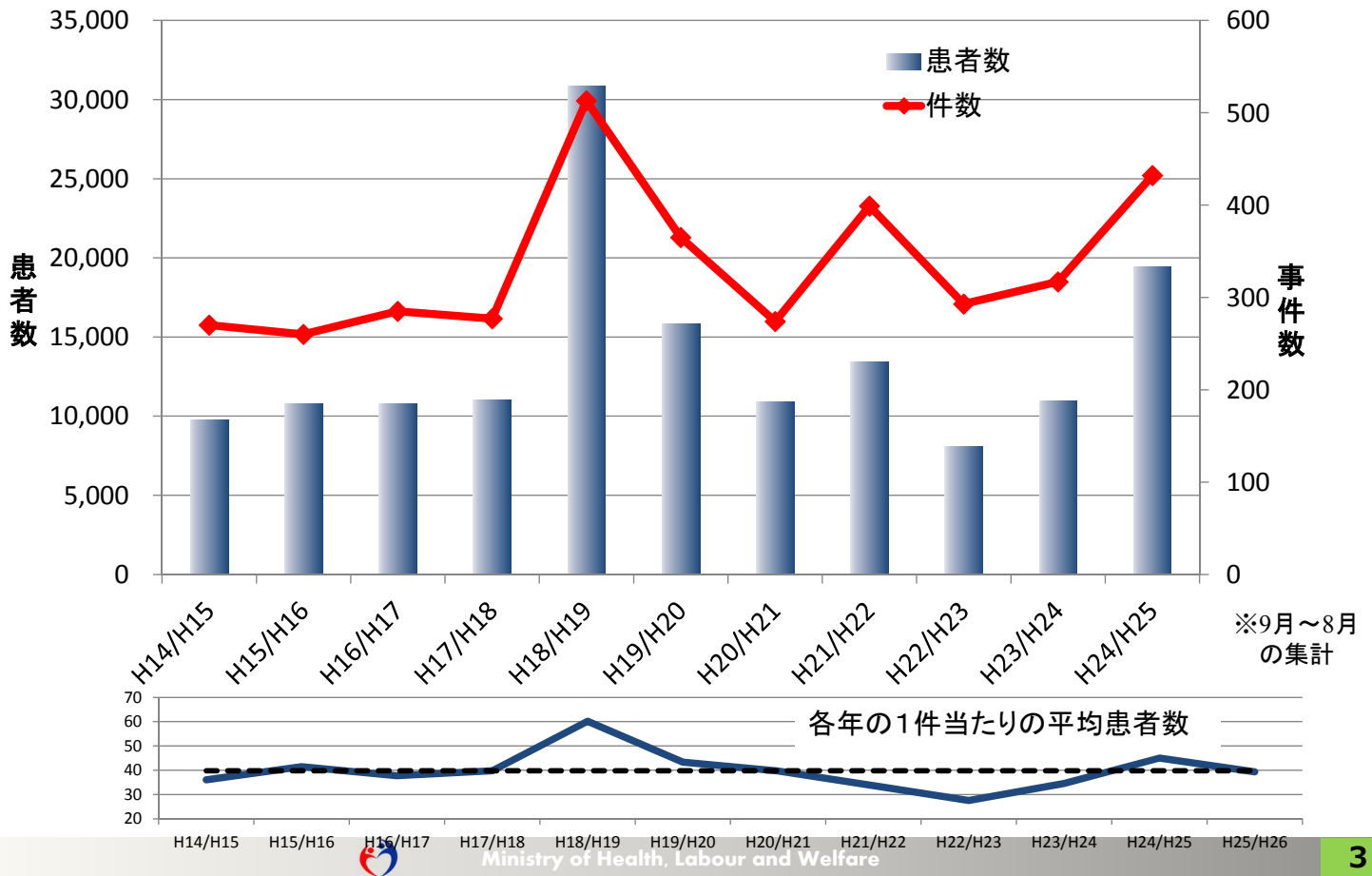
食中毒の原因物質別の患者数



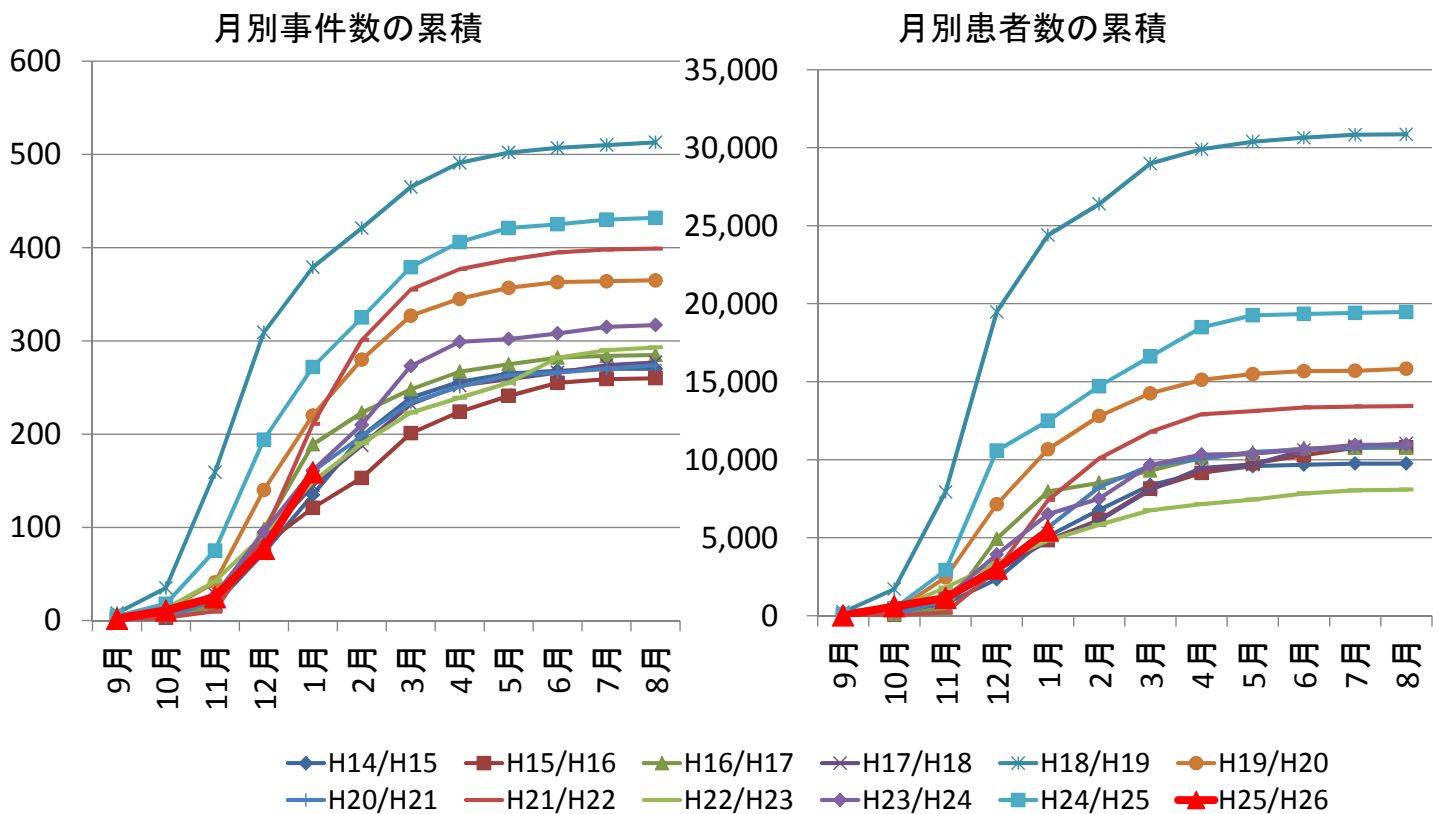
Ministry of Health, Labour and Welfare

2

ノロウイルス食中毒の発生状況①



ノロウイルス食中毒の発生状況②

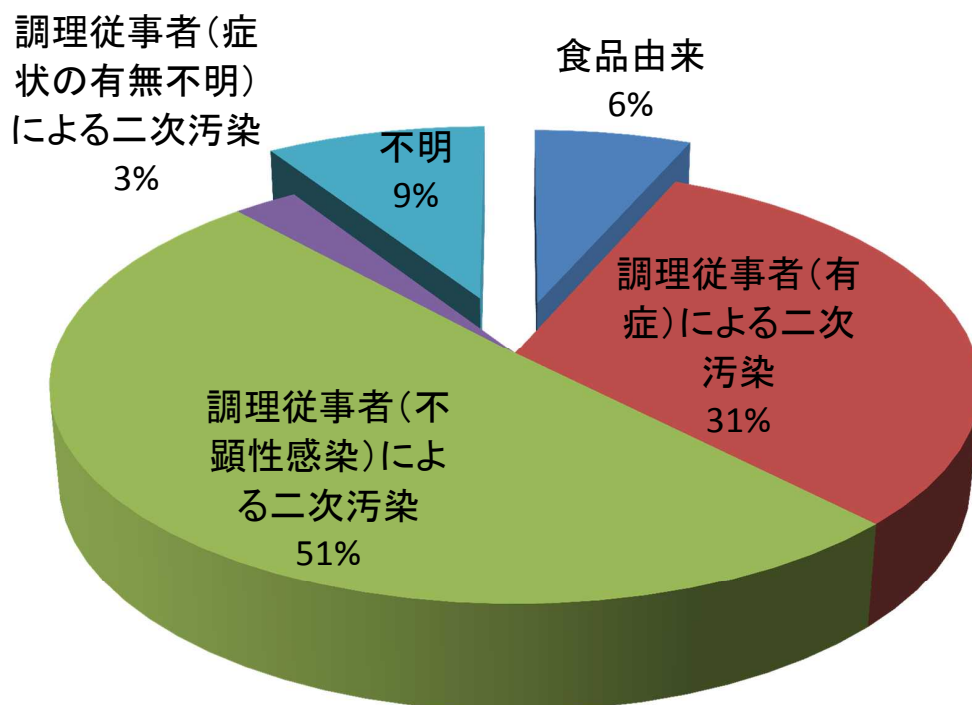


患者数500人以上の事例（過去10年）

年	件数	死者数	事例
平成15年	2	0	北海道(ミニきなこねじりパン、製造所、661名) 長崎県(レストラン作成の弁当・食事、飲食店、790名)
平成16年	0	0	
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、1197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)



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の事件例

原因食品	食パン（患者数：調査中）
概要	発生年月：平成26年1月 患者数：調査中 原因物質：ノロウイルスGⅡ
発生の要因	<p>○考察（発生の要因について）（抜粋）</p> <p>市内の複数の小学校から同時期に多数の患者が発生するという事例であった。（略）共通食材は複数あったが、このうち食パン以外については、市外でも広域に流通しており、健康被害の報告等もなかったため、最終的に食パンのみに限定された。</p> <p>この施設のふき取りの結果、女子トイレのスリッパからノロウイルスが検出され、医師から食中毒患者届出票が提出されたため、食パンを原因とする食中毒と断定した。</p> <p>当該施設は関係する従業員に対して月1回の便検査を実施しており、自己申告ではあるが、毎日の健康チェックも実施していた。服装についても、専用の作業着（上下）、帽子、マスク、使い捨て手袋の着用が徹底されていた。</p> <p>しかし、手袋の交換について指示があったのはトイレ使用前後のみであり、それ以外の交換のタイミングについては各個人の判断に委ねられていた。マニュアル等も口頭指示のみで、特に整備されていなかった。</p> <p>トイレについてはセンサー式の手洗い、ドアノブのない個室のドア、アルコール殺菌を行わないと開かない自動ドア、など、極力相互汚染を防ぐための工夫は施されていたが、手洗いを行う時間の長さについて具体的な指示が出されておらず、温水も出ないため、冬季には手洗い時間が短くなることが考えられた。</p> <p>この他、各従業員の着用する作業着の洗浄方法についても、家庭で洗濯するようという指示のみであった。</p> <p>以上のことから、<u>トイレ使用後に十分な時間をかけて手洗いを行わなかったために、ノロウイルスが手又は作業着（下）に残存してしまい、そこから使い捨て手袋にノロウイルスが移行してしまったことが考えられた。</u>なお、作業着を各家庭に持ち帰っていることから、作業着を通じて、家庭から営業施設にノロウイルスを持ち込んだという可能性も否定することはできない。</p>

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

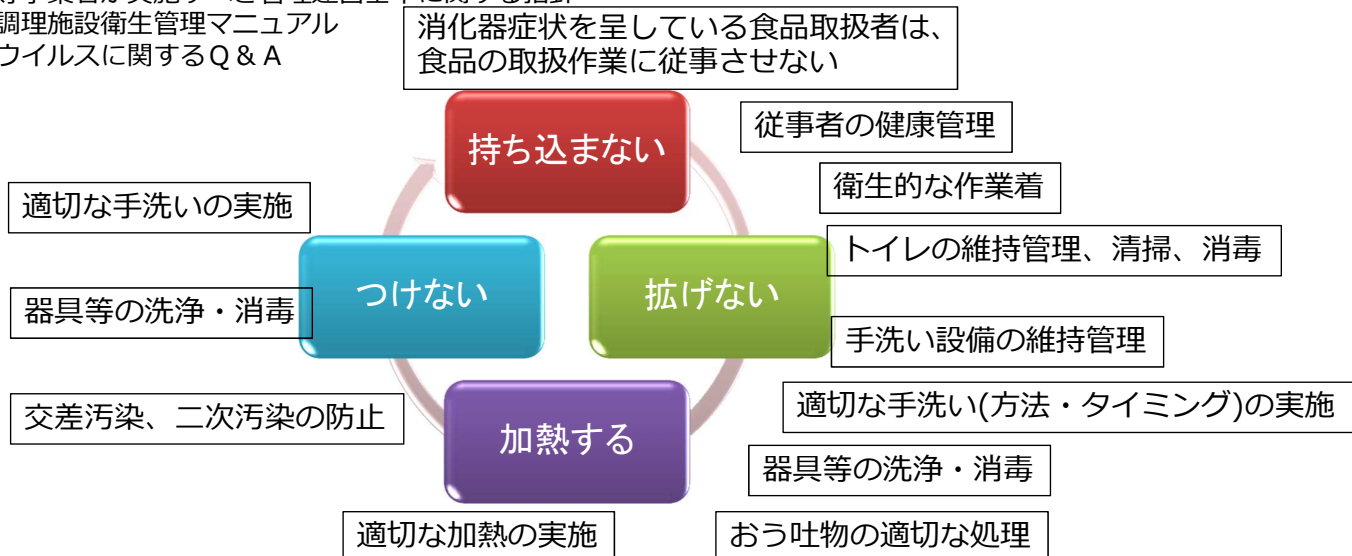
ノロウイルス食中毒予防 4原則：

「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



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

調理器具の

消毒

塩素消毒

洗剤などで十分に洗浄し、**塩素濃度200ppmの次亜塩素酸ナトリウム**で浸しながら拭く。
※エタノールや逆性石鹼はあまり効果がありません。
※洗剤などで十分に洗浄し、**熱湯で加熱する方法も有効**です。

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



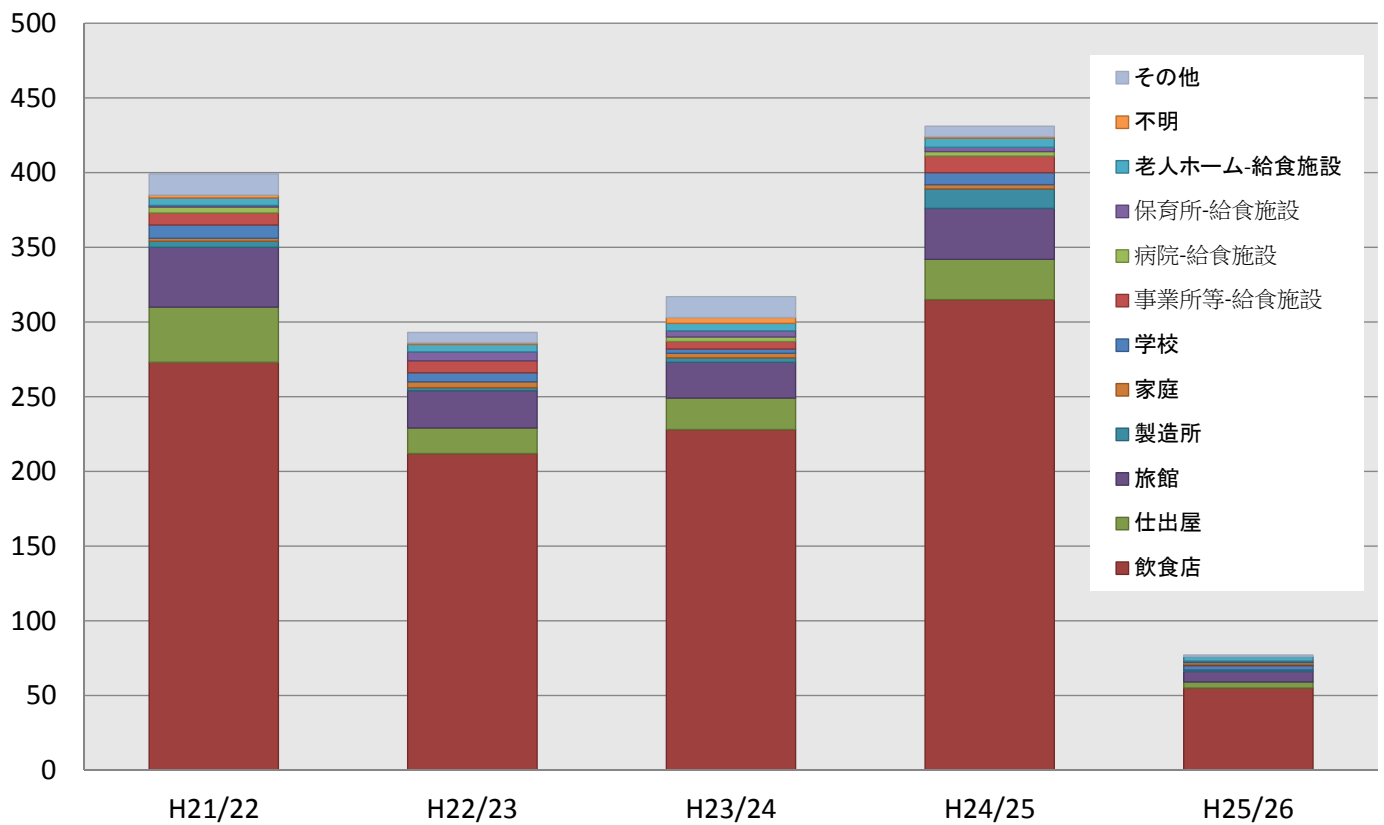
【参考】厚生労働省食品安全情報ホームページ

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

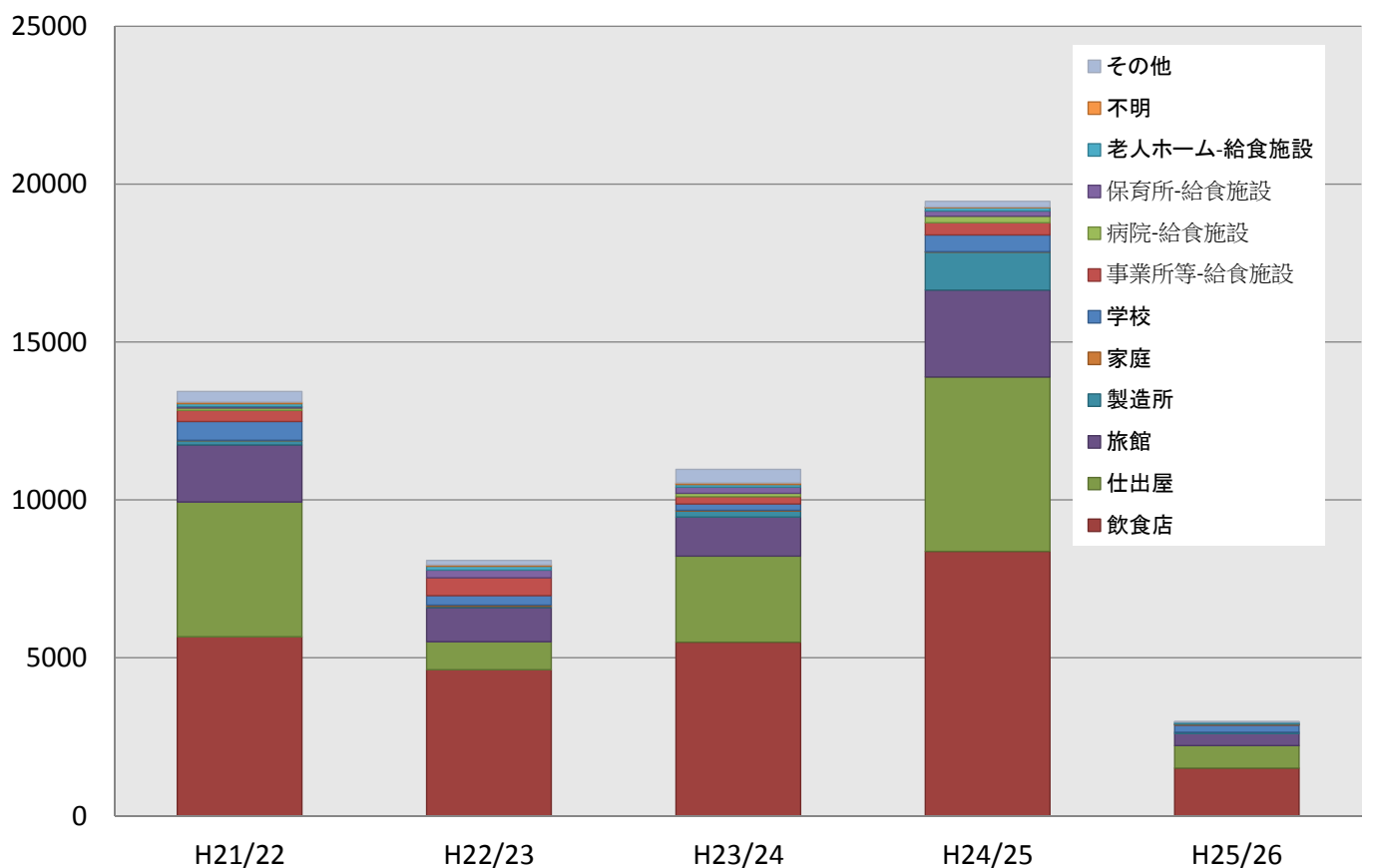
The screenshot shows a web browser window displaying the page <http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/03.html>. The page title is "ノロウイルス" (Norovirus). The main content includes a warning: "注意！この冬はノロウイルスに注意しましょう。" (Attention! This winter, please be careful of Norovirus.) and a section titled "ノロウイルスを病原物質とする食中毒発生状況" (Status of food poisoning outbreaks caused by Norovirus as a pathogen). There are several links for related information, including "ノロウイルスに関するQ&A" (Q&A about Norovirus) and "ノロウイルス食中毒対策について" (About Norovirus food poisoning countermeasures). On the right side, there are two PDF documents: "ノロウイルス食中毒予防対策リーフレットPDE" (Norovirus food poisoning prevention leaflet PDE) and "手洗いの手順リーフレットPDE" (Handwashing procedure leaflet PDE). At the bottom left, there is a banner for "ノロウイルス食中毒予防強化期間" (Norovirus food poisoning prevention reinforcement period) from November 1, 2014, to January 31, 2015.



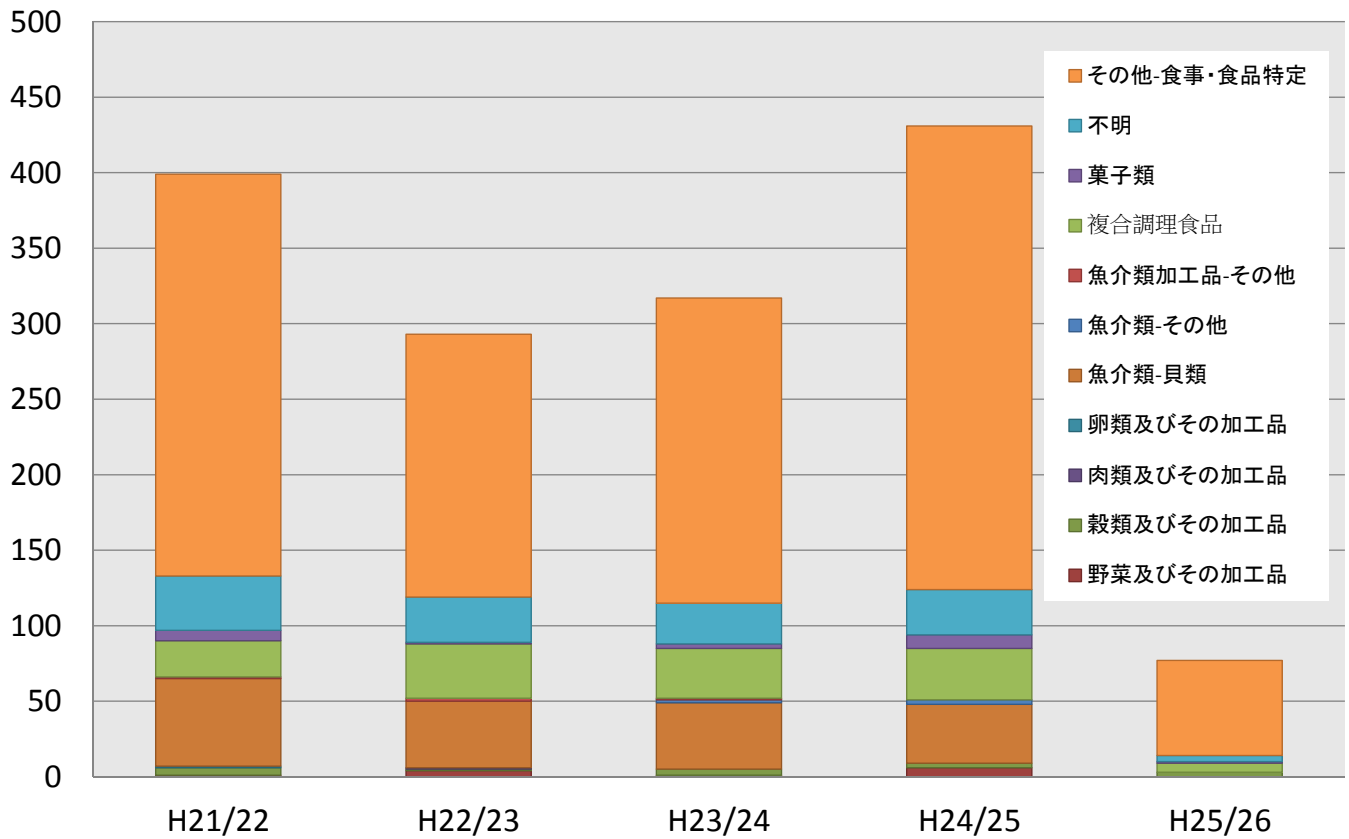
【参考】ノロウイルス食中毒の原因施設別事件数



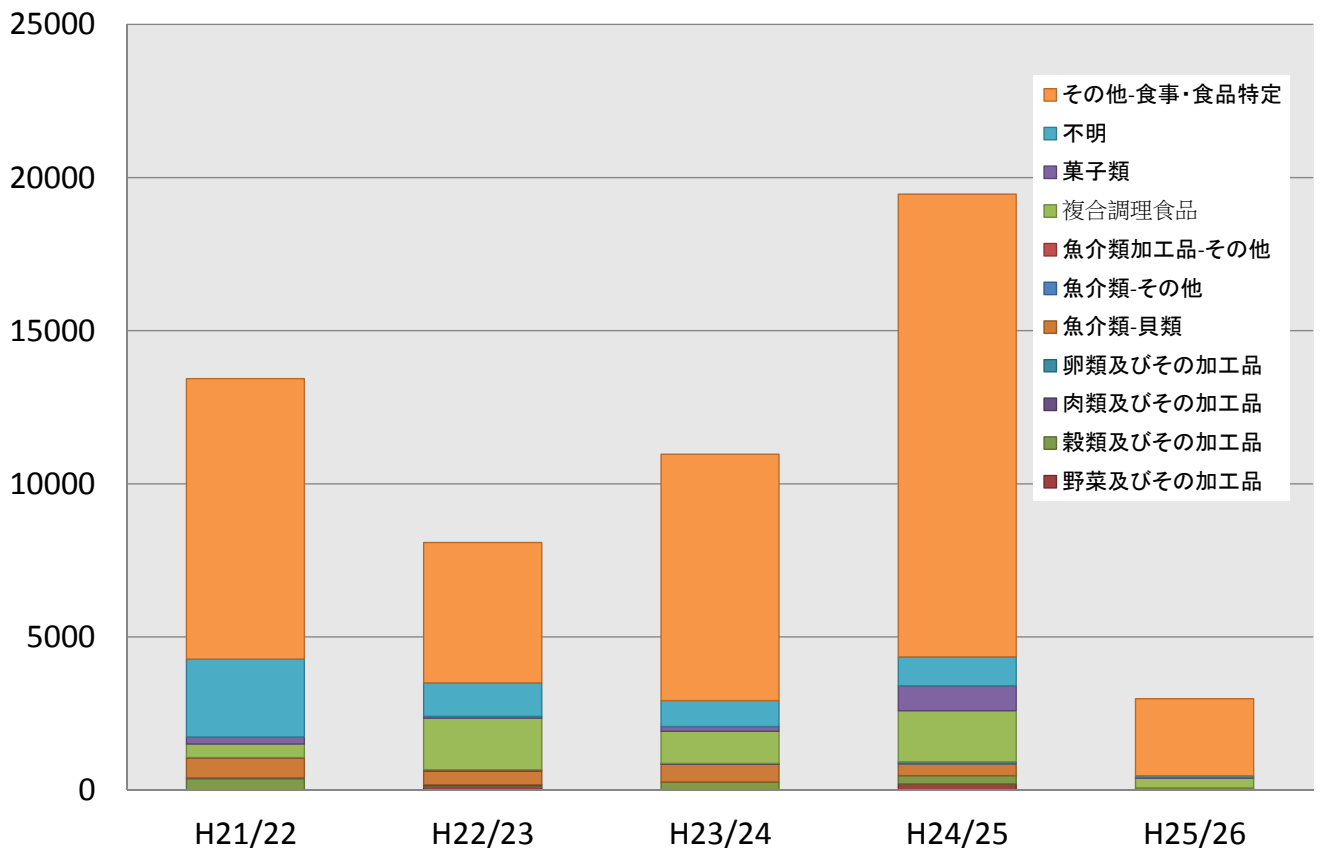
【参考】ノロウイルス食中毒の原因施設別患者数



【参考】ノロウイルス食中毒の原因食品別事件数



【参考】ノロウイルス食中毒の原因食品別患者数



【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发出（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、通知を发出（平成25年10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
 - ・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



ご清聴ありがとうございました

