

食品に関するリスクコミュニケーション

# ノロウイルスによる食中毒の現状と対策

東京会場：平成26年2月20日

（東京証券会館ホール）

大阪会場：平成26年2月25日

（大阪府立男女共同参画・青少年センター）

国立医薬品食品衛生研究所

野田 衛

1

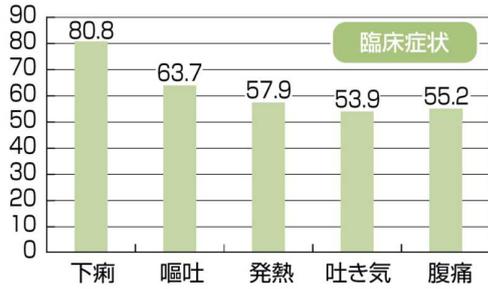
## 内容

- ノロウイルス感染症、食中毒発生状況
- ノロウイルス食中毒予防が困難な理由  
（特に、調理従事者からの食品汚染）
- 予防法

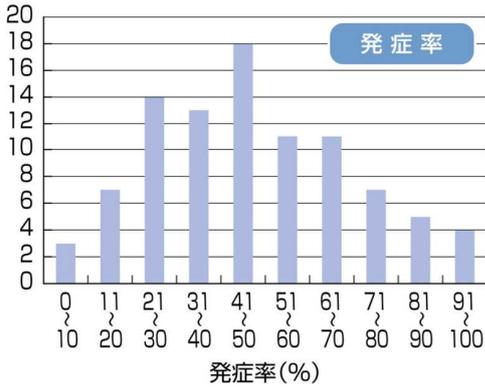
2

# ノロウイルス感染における臨床症状、潜伏期間及び発症率(食中毒事例)

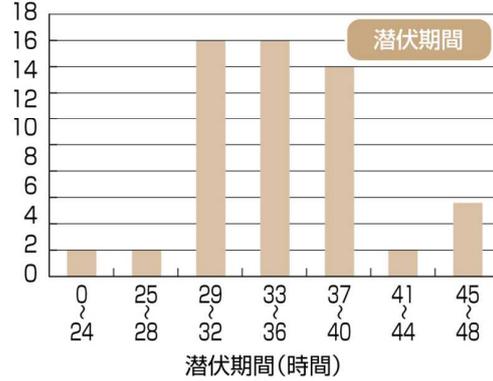
割合(%)



件数



件数



出典  
食品安全委員会ホームページ(「食品中のノロウイルス」リスクプロファイル)

## ノロウイルス感染症の発生状況

ノロウイルス感染者(数百万人)

発生動向調査等に基づく小児のノロウイルスによる感染性胃腸炎推定患者数(135万人)

- ・乳幼児、小児の子供が中心
- ・冬季を中心に一年中発生
- ・無症状感染者もいる

ノロウイルス食中毒患者数(約1万人)

飲食店

旅館

仕出屋

事業場

学校

製造所

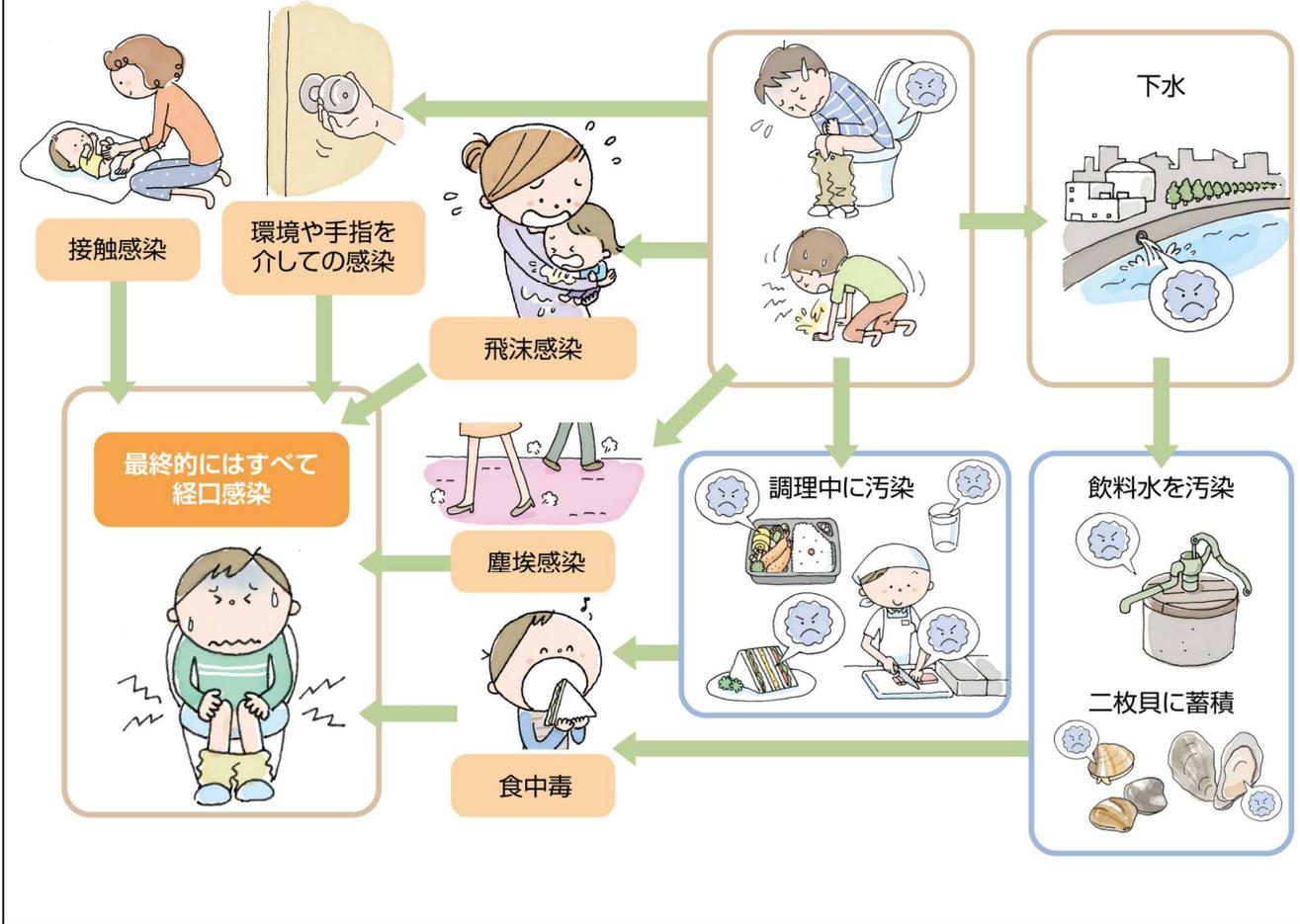
家庭

その他

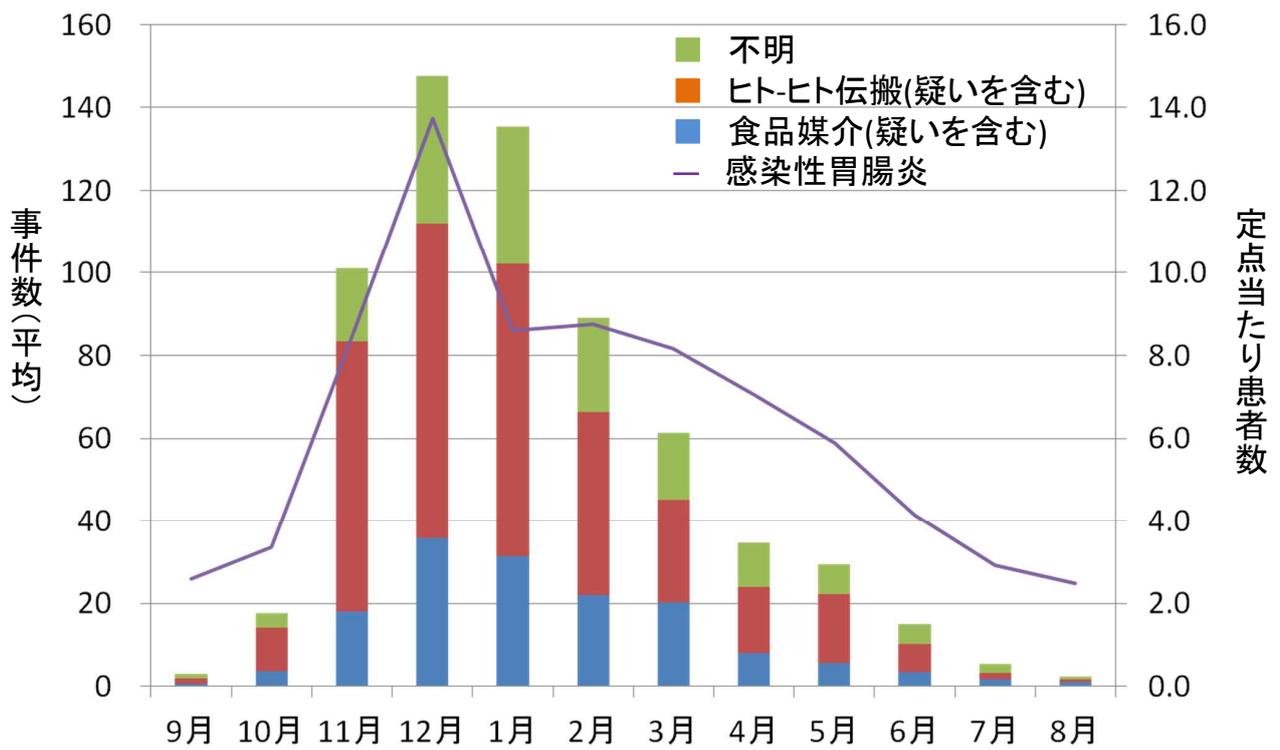
販売店

病院

# ノロウイルスの感染経路

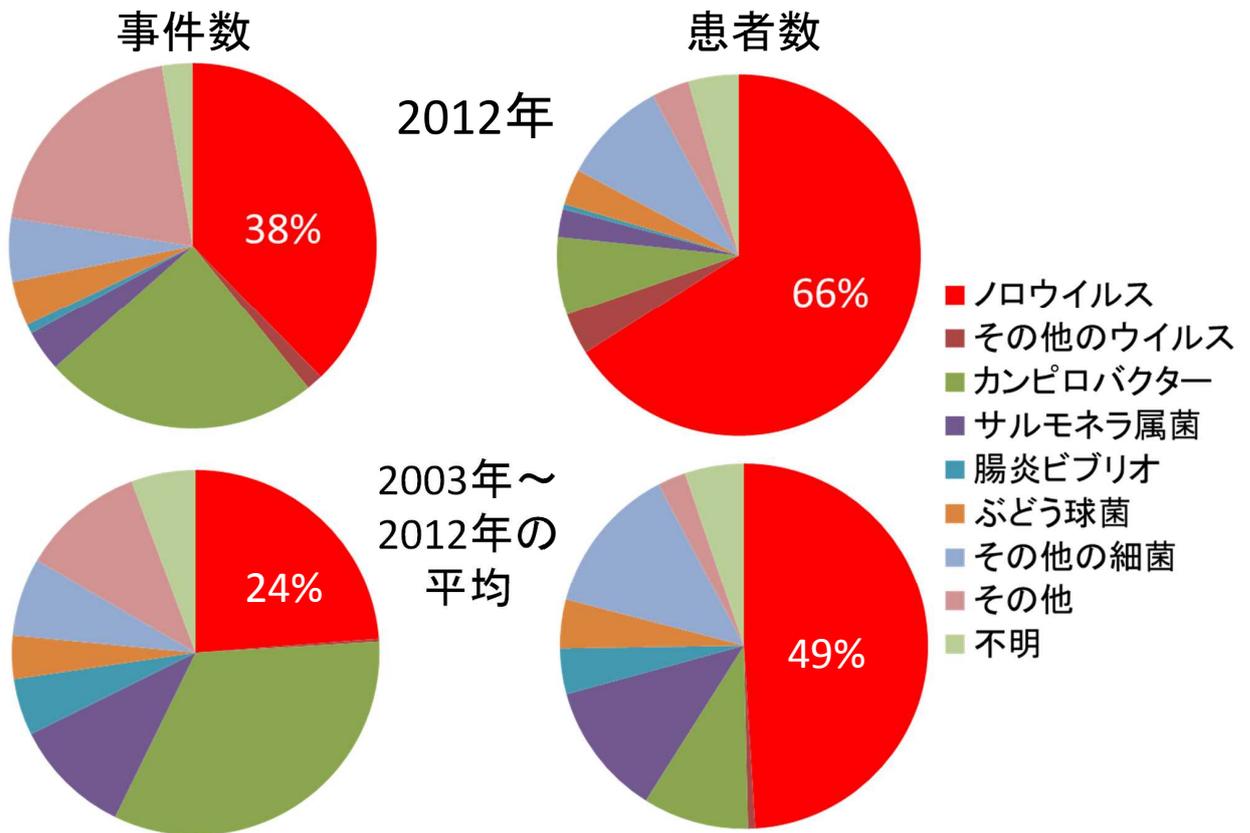


小児の感染性胃腸炎とノロウイルス集団発生の月別報告数発生状況 (2002/03~2010/11シーズンの平均)



出典  
 感染性胃腸炎患者数は、発生動向調査を基に集計。  
 集団発生報告数は集団発生病原体票のデータ(山下和予博士提供)を集計

# 食中毒事件の病因物質別の発生割合



出典:厚生労働省食中毒統計を基に集計

## 大規模食中毒事件ワースト20 2003年～2012年

年月日	発生場所	摂食者数	患者数	病因物質	原因施設	原因食品
2012/12/10	広島県	不明	2,035	ウイルス-ノロウイルス	仕出屋	不明(12/10、11、12に製造された弁当)
2006/12/8	奈良県	4,137	1,734	ウイルス-ノロウイルス	仕出屋	不明(仕出し弁当)
2011/2/9	北海道	2,758	1,522	細菌-サルモネラ属菌	学校-給食施設-共同調理場	2月9日に調理提供されたAコースの給食(ブロッコリー-サラダ)
2012/12/11	山梨県	3,775	1,442	ウイルス-ノロウイルス	仕出屋	12月11日、12日に調理提供された弁当
2010/1/21	岡山県	3,092	1,197	ウイルス-ノロウイルス	仕出屋	不明
2007/9/19	静岡県	9,844	1,148	細菌-サルモネラ属菌	仕出屋	不明(仕出し弁当)
2011/12/13	大阪府	2,569	1,037	細菌-ウェルシュ菌	その他	12月13日に原因施設が調製した給食
2007/1/26	鳥取県	5,421	864	ウイルス-ノロウイルス	学校-給食施設-共同調理場	かみかみ和え(推定)
2005/6/21	滋賀県	8,555	862	細菌-ぶどう球菌	飲食店	鮭の塩焼き
2006/12/11	大阪府	不明	801	ウイルス-ノロウイルス	仕出屋	不明(仕出し弁当)
2003/11/18	長崎県	1,492	790	ウイルス-ノロウイルス	飲食店	不明(レストラン作成の弁当、レストランの食事)
2006/12/11	秋田県	5,505	781	ウイルス-ノロウイルス	仕出屋	不明(12/11～12/13の弁当)
2011/12/26	岐阜県	1,992	756	ウイルス-ノロウイルス	仕出屋	不明(12月26日及び27日に提供された給食弁当)
2008/1/8	広島県	不明	749	ウイルス-ノロウイルス	仕出屋	不明(弁当)
2006/6/13	埼玉県	2,080	710	ウイルス-ノロウイルス	仕出屋	不明(仕出し弁当)
2005/5/16	大阪府	4,689	673	細菌-ウェルシュ菌	仕出屋	小松菜とエビとコーンのあんかけ(給食弁当)
2003/1/23	北海道	不明	661	ウイルス-ノロウイルス	製造所	ミニきなこねじりパン
2010/1/21	愛知県	3,827	655	ウイルス-その他のウイルス	仕出屋	不明(1月21日昼食弁当)
2010/8/21	香川県	2,002	654	細菌-サルモネラ属菌	仕出屋	不明(仕出し弁当)
2009/2/19	福岡県	1,858	645	細菌-ウェルシュ菌	その他	不明(給食)

出典:厚生労働省食中毒統計を基に集計

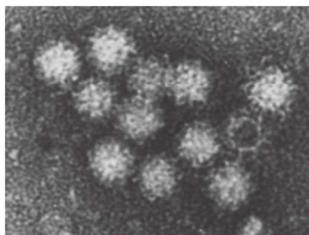
# 原因食品別ノロウイルス食中毒事件数 2002/03～2010/11シーズン

原因食品・食事	事件数/シーズン(9月～翌年8月)										計
	02/03	03/04	04/05	05/06	06/07	07/08	08/09	09/10	10/11		
仕出し弁当・料理、弁当	22	28	32	35	118	74	47	67	27	450	
宴会料理、会席料理、コース料理	69	47	68	67	111	81	51	75	41	610	
バイキング	1	6	1	-	5	1	2	1	2	19	
給食(事業所、学校、病院など)	15	17	22	11	25	17	17	7	12	143	
カキ	74	40	45	19	13	20	22	56	38	327	
カキフライ(再掲)	-	1	-	-	-	1	-	-	5	7	
岩カキ(再掲)	1	-	3	1	1	-	-	1	7	14	
カキ以外の貝類(シジミ、アサリ、ハマグリ、ホタテなど)	3	7	2	2	2	2	-	5	-	23	
刺身	1	3	-	2	2	1	-	-	-	9	
寿司	5	11	8	18	24	18	10	10	7	111	
サラダ	3	1	4	5	1	2	1	2	3	22	
餅、菓子(おはぎ、ケーキなど)	2	1	1	3	7	4	2	11	1	32	
パン、サンドイッチ	2	1	-	2	6	2	1	2	-	16	
水(井戸水、地下水など)	2	-	1	-	-	-	-	-	1	4	
その他・不明・記載なし	90	109	114	126	222	156	134	174	118	1,243	
事件総数	270	262	286	279	513	365	274	399	242	2,890	

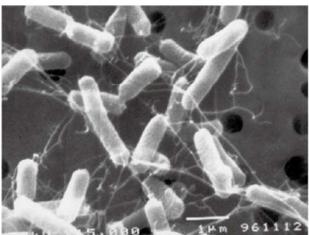
IASR32(2011) (食中毒統計を集計 2011年11月1日現在)

9

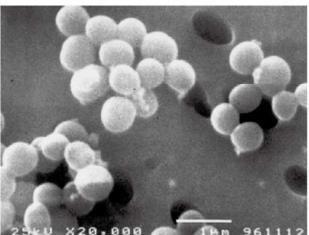
細菌の1/30程度で小さい



ノロウイルス  
(35~40nm)



大腸菌  
(0.5×1~3μm)



ぶどう球菌  
(1μm)

写真は広島市衛生研究所提供