

検査・食育だより

公益財団法人兵庫県スポーツ協会
給食食育支援部(学校給食・食育支援センター)

ノロウイルス注意報発令中！ 今シーズンはノロウイルス食中毒件数が増加の可能性？

ノロウイルス食中毒は毎年11月から翌年2月の寒い時期に多発する食中毒で、主に牡蠣などの二枚貝に蓄積されたノロウイルスをヒトが摂食して起こる急性胃腸炎を主症状とする病気です。

食中毒の原因物質として毎年トップ3に入っており、感染力の強さから患者数の多さは食中毒の中でもトップクラスです。

厚生労働省が毎週報告している感染症発生動向調査では、感染性胃腸炎の患者数が例年を上回る件数となっており、今期の冬はノロウイルス感染症が多発する恐れがあると警戒を発しています。

ノロウイルスは強い環境抵抗性と微量のウイルス量でも発症する強い感染性を持つウイルスで、感染経路も①食品媒介②接触感染③飛沫、塵埃感染と色々な方法でヒトの体の中に侵入しようと企てており、毎年多くの食中毒患者も発生し、またそこを感染源として再感染を起こす強力な病原体です。

今年は急性胃腸炎の報告数も増加していることから、ノロウイルスが大量に暗躍している可能性が高い状況にあります。十二分に気を付けて、ノロウイルスによる食中毒事件が起きない様に発生予防を行いましょう。



ノロウイルス対策

基本は感染症対策 ノロウイルス食中毒予防は **4原則を厳守**しましょう。

- 1 **持ち込まない** 従事者の健康管理 消化器症状のある取扱者は作業に従事させない
 - 2 **拡げない** 適切な手洗いの実施 きれいなトイレと手洗い設備・適切な方法とタイミング
 - 3 **加熱する** 適切な加熱の実施 中心温度を考えた十分な加熱方法と手段
 - 4 **つけない** 二次汚染対策 器具の洗浄・消毒をしっかりと行って、公差汚染の無い作業動線
- 不顕性感染者（無症状患者）の可能性を意識して行動しましょう。**

ノロウイルス食中毒予防のポイントは3つ

- 1 **健康管理** 食品取扱者としての自覚を持ち、普段から感染しないように食事や家族の健康状態にも注意をしましょう。
また、症状がある時はすぐに責任者に報告する仕組みを作りましょう。
- 2 **手洗い** タイミングは①用便後②施設入場前③盛り付け前④次の作業に入る前。
汚れの残りやすいところは丁寧に。指先、指間、爪の間、親指回り、手首、手の甲。
- 3 **消毒** 調理器具の消毒 洗剤で十分に洗浄し、熱湯で加熱するのが効果的。

こんなところからもノロウイルスは侵入

- 1 **大福もち** 不顕性感染者の従業員が作った大福もちを食べた431名中333名が発症。 H20
- 2 **カキフライ** 冷凍カキフライをフライパンで調理したため、油量不足で加熱不十分。 H25
- 3 **食パン** ノロウイルス保有従業員が用便後に十分な手洗いをせずに異物確認作業を実施。 H26

参考：厚生労働省HP「ノロウイルス食中毒の事例紹介」等