

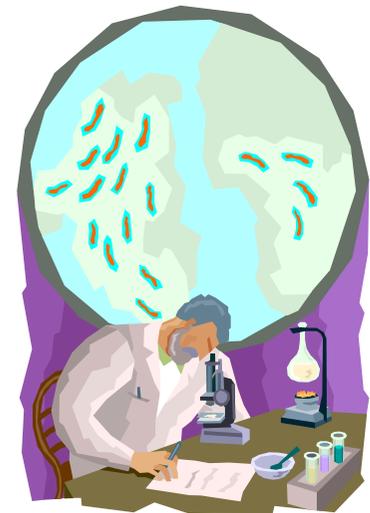
食品安全委員会in鳥取県
地域の指導者を対象としたフォーラム
～ノロウイルス食中毒の予防と対策～

食品中のノロウイルス (リスクプロファイルより)

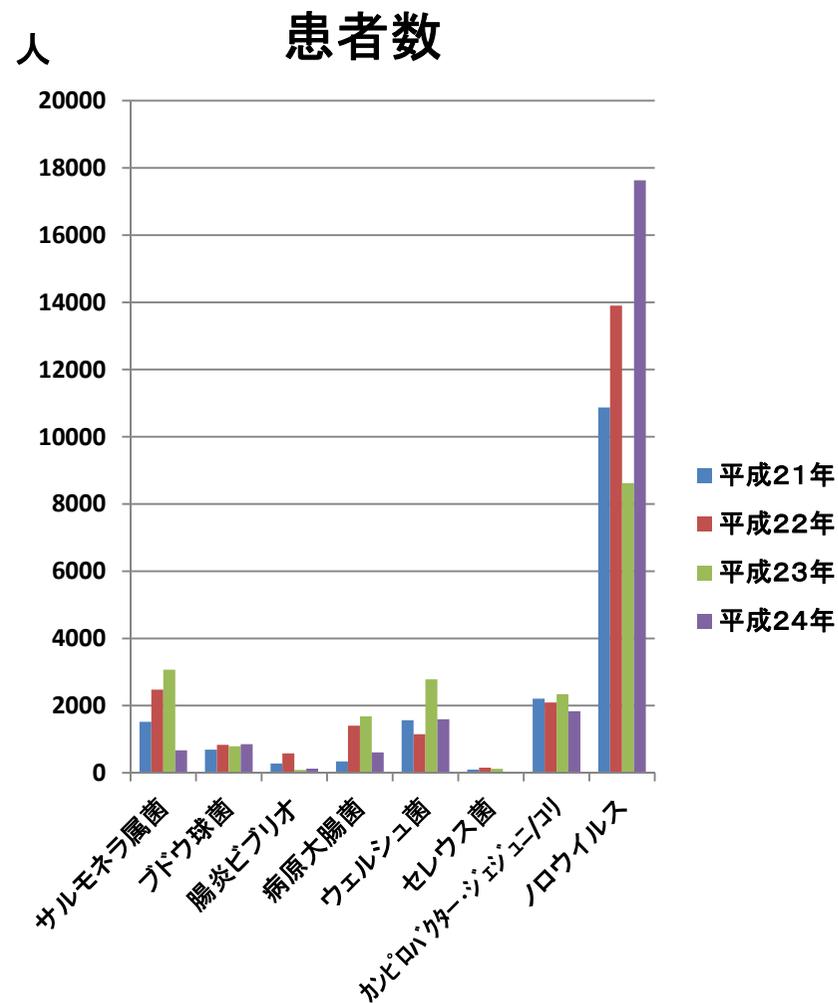
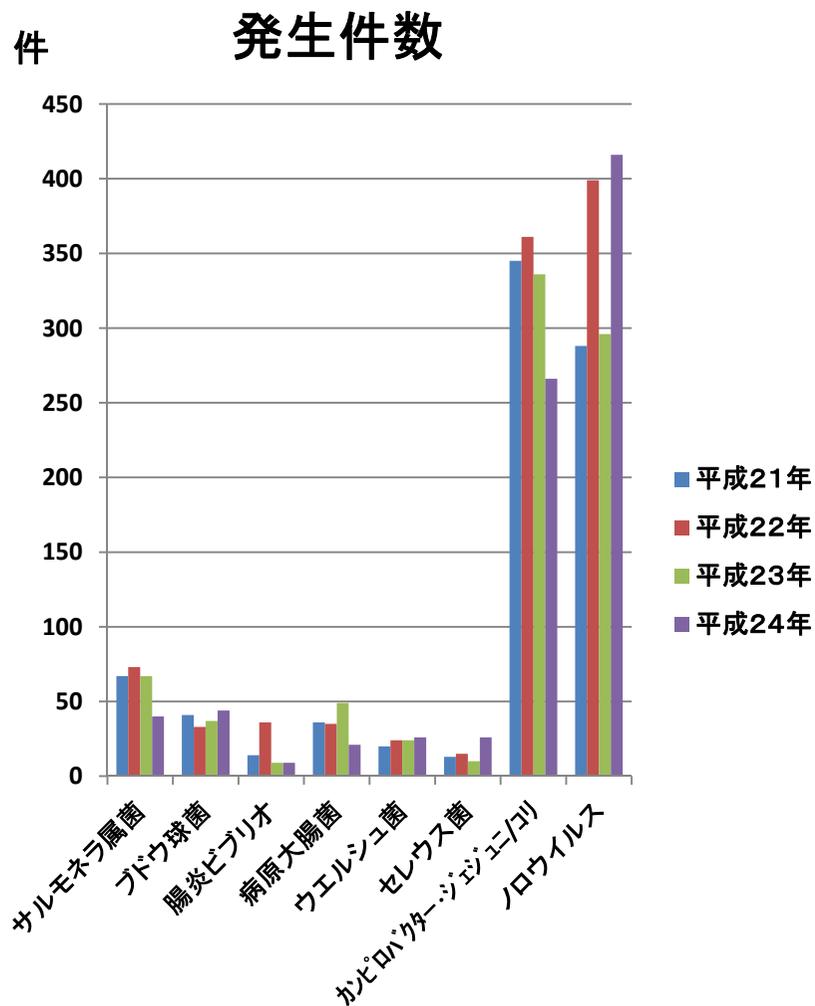


食品安全委員会事務局

平成25年11月8日(金)



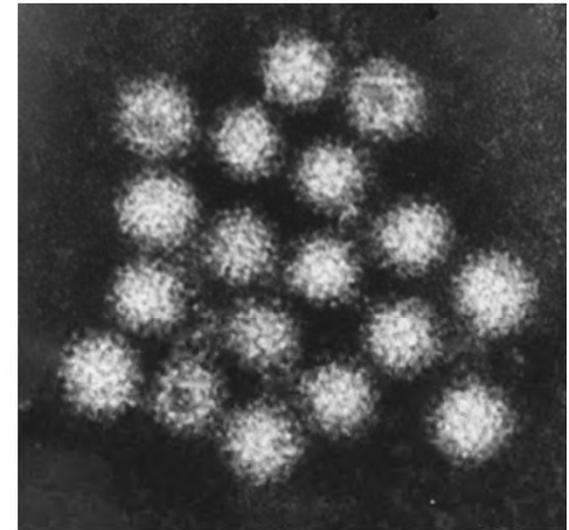
原因物質別食中毒発生状況



厚生労働省食中毒事件一覧速報よりデータ引用

ノロウイルスによる食中毒について

- **主症状**: 嘔吐、下痢、腹痛、発熱
- **潜伏期**: 一般に24～48時間
- **治癒**: 1～2日後に治癒し、後遺症は残らない
(乳幼児、高齢者、免疫不全者等は重症となることも)
- **発症率(患者数/喫食者数)**: 45%
- **患者などからのウイルス排出**:
症状がなくなってから1週間～
1ヶ月程度ウイルスを糞便中に
排出する(発症しない人も同様)



ノロウイルスの特性

- 10～100個程度のウイルス粒子で感染・発症可能
- ヒトの腸管上皮細胞でのみ増殖可能
- ノロウイルス感染症に直接効果のある薬剤、ワクチンはない
- 消毒用アルコール、逆性せっけんはあまり効果がない
- 感染性を失わせる条件：85～90℃
90秒間以上



ノロウイルスによる食中毒の伝播様式

ノロウイルス食中毒は、冬期に多発して、主に3つの伝播様式に起こると考えられる

- **食品取扱者事件**

調理従業者等により、食品または飲料水の汚染



- **カキ事件**

カキなどの二枚貝の内臓(中腸腺)が汚染

- **井戸水事件**

井戸水などの給水源の汚染



ノロウイルス食中毒の問題点

- 生産海域での貝類の汚染

二枚貝の中腸腺にウイルスが蓄積

- 食品取扱者からの食品の二次汚染

飲食店等で提供される料理、仕出し・弁当による食中毒事例の増加

- 加熱不十分な食品による食中毒の発生

ノロウイルスの不活化には85～90℃で90秒間以上の加熱が必要

- ヒトからヒトへの感染事例の増加

患者便や吐物中のノロウイルスは、環境中で数週間～数ヶ月間感染性を維持している



流通・消費における要因

●市販生カキのノロウイルス汚染状況 2001～2003年

ノロウイルス陽性サンプル数／検査サンプル数

生食用	15 / 116 (12.9%)
加熱加工用	10 / 41 (24.4%)
合計	25 / 157 (15.9%)

●生カキ料理を食べる人の割合 2006年度アンケート調査

- 対象者一般消費者(18歳以上)3000人
- 約70%の人が年に数回以上喫食している

生産海域での対策

● 汚水処理能力の改善

公共下水道終末処理施設等からの放流水からノロウイルスの遺伝子が検出されている

➡ **さらなる除去技術の開発が必要**

● 浄化处理

漁獲した貝類を水槽などで、清浄な海水を1、2日程度掛け流すことにより、貝類に含まれる病原微生物を除去又は減少させる方法

➡ **より効果的な浄化技術の開発が必要**

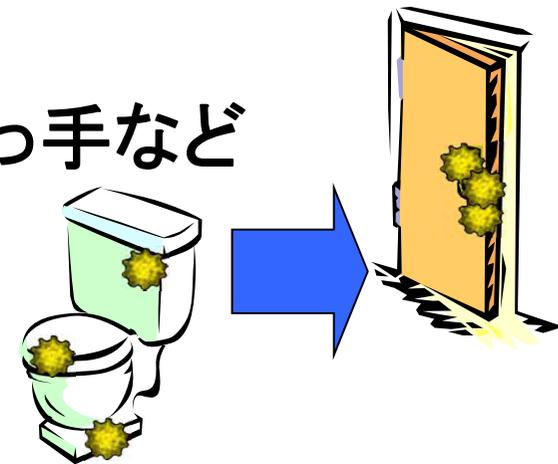
食品取扱い時の対策

●調理従事者

- 手洗いの励行
- 体調管理に留意する
- 嘔吐、下痢の症状がある時は調理作業を控える
(症状消失後もノロウイルスを排出しています！)

●調理施設等の衛生対策

- 特にトイレのドアノブ、冷蔵庫の取っ手など
- 手指の触れる場所の消毒を徹底



喫食時の対策

二枚貝の内臓(中腸腺)に**ウイルス**が存在

↓ 洗浄

ウイルスは除去されない

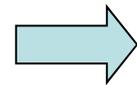
中心部まで**85~90°C,90秒間**以上加熱

↓

感染性は消失する

二次汚染の防止

- 手洗い
- 調理器具の消毒



- 熱湯
- 次亜塩素酸ナトリウム

食品安全委員会ホームページ

http://www.fsc.go.jp/

The screenshot shows the homepage of the Food Safety Commission of Japan. At the top, there is a navigation bar with the logo and name of the commission, a search bar, and links for home, site map, and English page. Below this, there are several sections: 'Important Information' (重要なお知らせ) with links to BSE, avian influenza, radiation, food poisoning, raw meat, and trans fats; 'News' (お知らせ) with a list of recent news items; 'FSC For You' with circular icons for consumer information, information for mothers, children's products, and food safety. A large yellow arrow points from the 'Mail Magazine' link in the left sidebar to a callout box on the right. The callout box contains the text '情報がメールで届きます! メールマガジン 配信登録 Mail Magazine' and a 'Click! >>' button. A hand icon points to this button. Below the callout box, the text 'こちらをクリックしてください♪' is written. At the bottom right, there is a list of categories for the mail magazine, including 'お菓子', '遺伝子組換え食品等', '新開発食品', and '肥料・飼料等'.

ご清聴ありがとうございました