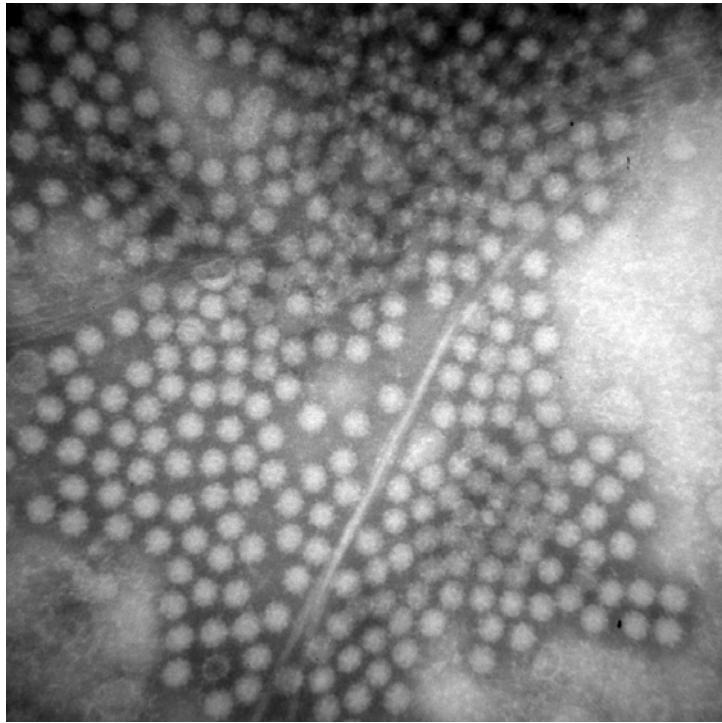


ノロウイルスによる食中毒について

＜特徴＞ノロウイルスによる食中毒事例では、原因食品の判明していないものが多く、その中には食品取扱者を介して汚染された食品が原因となっているケースが多いことが示唆されている。その他の原因としては貝類(二枚貝)がある。少量のウイルスでも発症する。アルコールや逆性石鹼はあまり効果がない。



電子顕微鏡写真。直径 30 nm 前後の小球形の形態が特徴。＜埼玉県衛生研究所 提供＞

＜症状＞潜伏期は24～48時間。下痢、嘔吐、吐き気、腹痛、38℃以下の発熱。

＜過去の原因食品＞貝類(カキ等)。調理従業者からの二次汚染によるサンドイッチ、パンなど。

＜対策＞二枚貝は中心部まで充分に加熱する(85℃、1分以上)。野菜などの生鮮食品は充分に洗浄する。手指をよく洗浄する。食品を取り扱う際は十分に注意し、手洗いを徹底する。調理器具等は洗剤などを使用し十分に洗浄した後、次亜塩素酸ナトリウム(塩素濃度200ppm)で浸すように拭くか、あるいは熱湯(85℃以上)で1分以上の加熱が有効。

(参考)従前は小型球形ウイルスと呼ばれていた。

ノロウイルス食中毒の発生推移

	発生件数	患者数	死者数	備 考
16年	277	12,537	—	—
17年	274	8,727	—	—
18年	499	27,616	—	○不明(仕出し弁当): 患者数1734名、死者数0名 ○不明(仕出し弁当): 患者数801名、死者数0名 ○不明(弁当): 患者数781名、死者数0名 ○不明(仕出し弁当): 患者数710名、死者数0名 ○ロールキャベツ: 患者数585名、死者数0名 ○不明: 患者数507名、死者数0名
19年	344	18,520	—	—
20年	303	11,618	—	—
21年	288	10,874	—	○朝食バイキング: 患者数636名、死者数0名

※患者数500名以上の事例について備考に記載
厚生労働省食中毒統計