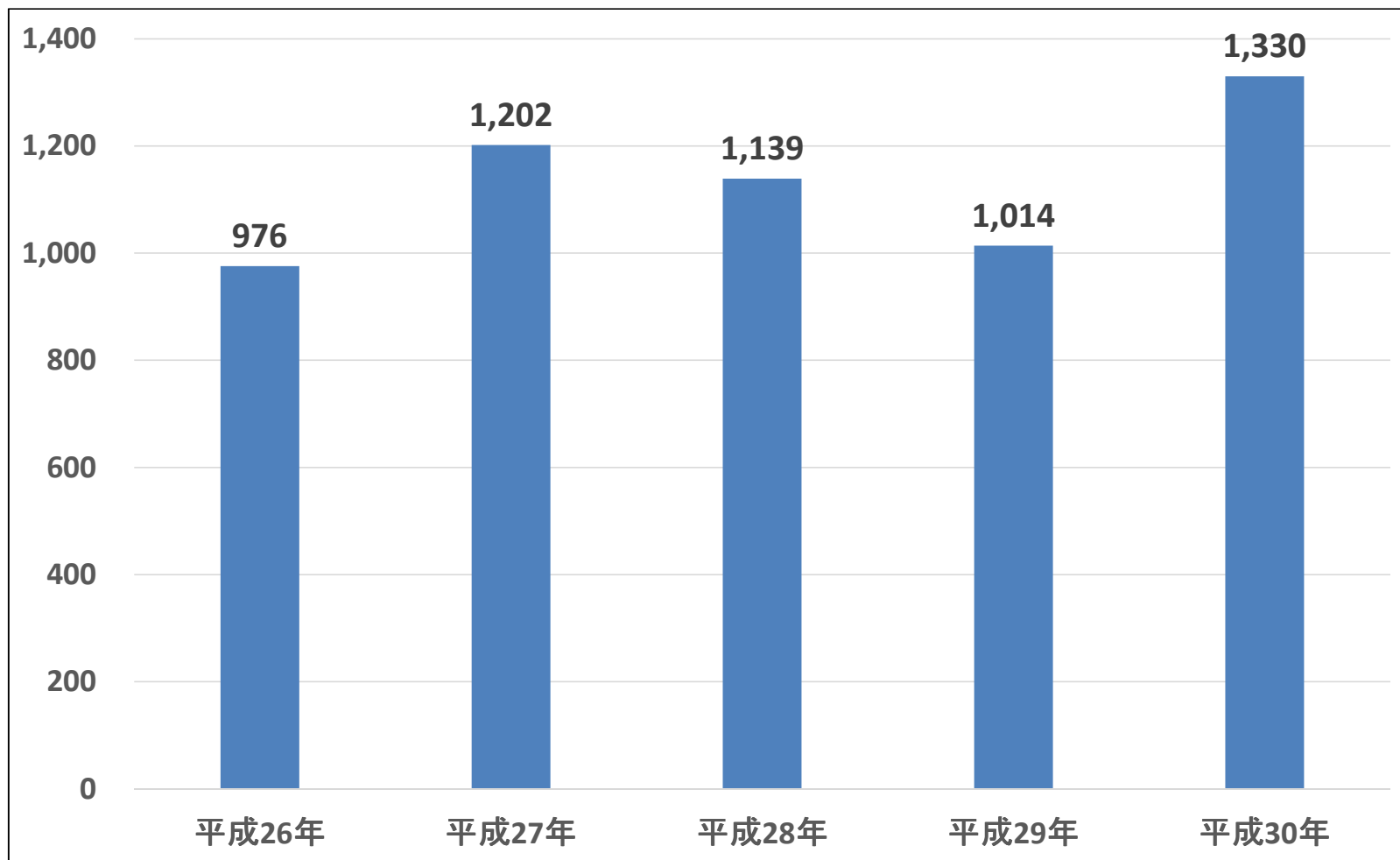


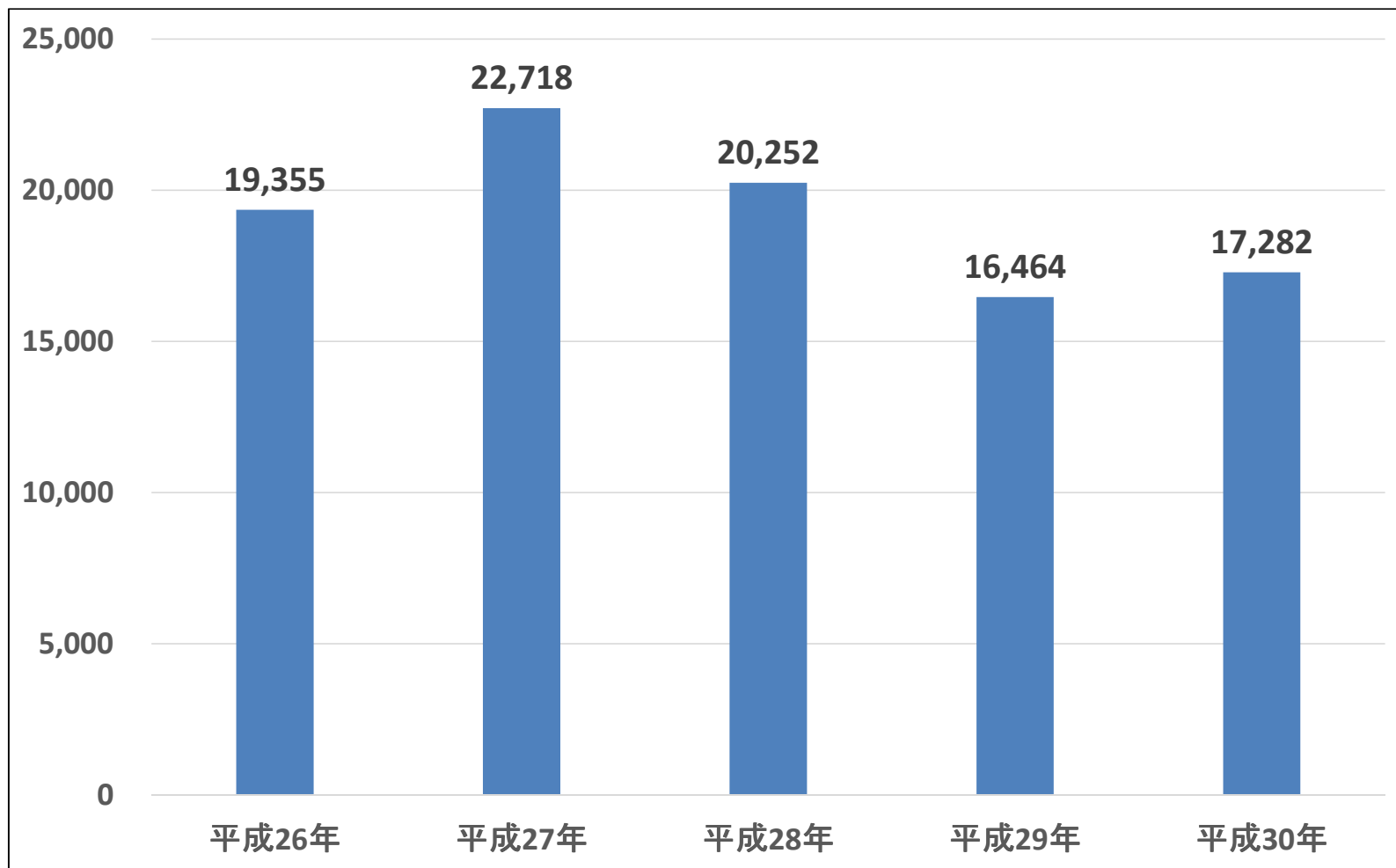
高知市の食中毒発生状況及び ノロウイルス食中毒の事例について

高知市保健所生活食品課

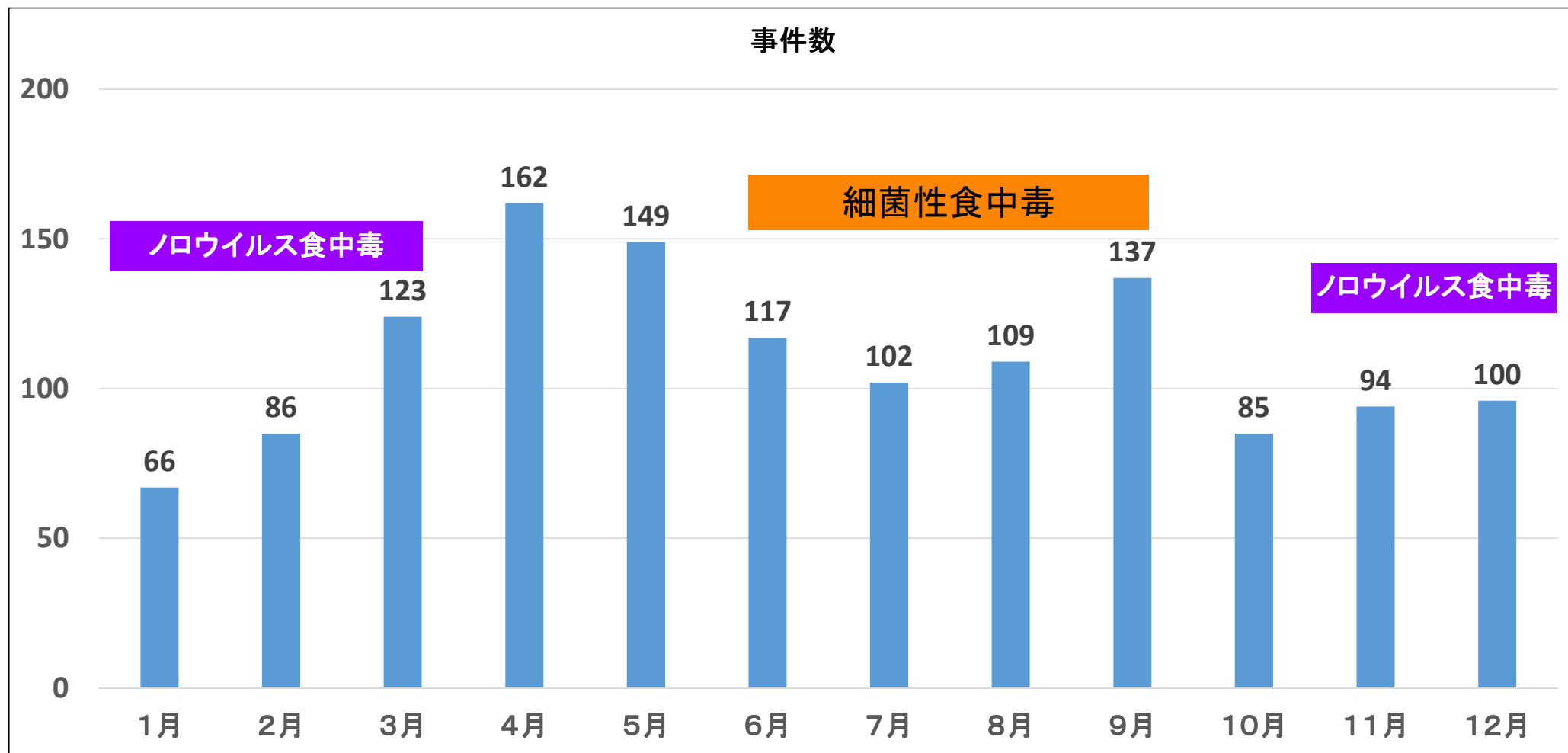
全国における食中毒発生状況(件数)



全国における食中毒発生状況(発症数)



平成30年月別全国食中毒発生状況 件数1,330件 患者数17,282名

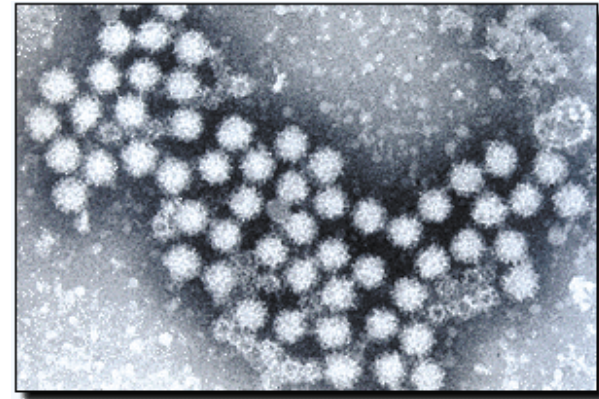


平成30年全国ノロウイルス食中毒発生状況

全国食中毒発生状況

事件数 1,330件

患者数 17,282名



全国ノロウイルス食中毒発生状況

事件数 256件 (19.2%)

患者数 8,475名 (49.0%)

平成30年全国食中毒発生状況

• 主な原因物質

アニサキス(35.2%)

カンピロバクター・ジェジュニ
ノリ(24.0%)

ノロウイルス(19.2%)

うち、80%以上
が従事者からの
二次汚染

• 主な原因施設

飲食店(54.3%)

不明(14.1%)

家庭(12.2%)

旅館(2.3%)

仕出屋(2.3%)

高知県における食中毒発生状況



		平成31年1月1日～		平成30年1～12月		平成29年1～12月	
高知県		件数	発症者数 (名)	件数	発症者数 (名)	件数	発症者数 (名)
内訳	高知県	7	159	7	205	5	25
	高知市	10	58	8	156	5	162








合計 42件 765名

ノロウイルス 15件 517名 アニサキス 12件 12名

カンピロバクター 7件 40名 その他 8件 196名

高知市における食中毒の発生状況

 生の鶏肉の提供
 生の鮮魚介類の提供

発生年月日		患者数(名)	死者数(名)	原因食品	原因物質	原因施設
令和元年 (平成31年)	6月24日	17	0	 不明	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店
	6月5日	1		カツオ・サバの刺身	 アニサキス	飲食店
	5月16日	1		不明	 アニサキス	家庭
	5月12日	7		不明	黄色ブドウ球菌	飲食店
	4月19日	1		サバの刺身	 アニサキス	飲食店
	4月19日	1		サバの刺身	 アニサキス	飲食店
	4月17日	11		不明	 ノロウイルス	飲食店
	4月9日	1		不明	条虫	不明
	3月21日	6		地ガキ	 ノロウイルス	飲食店
	3月20日	12		不明	 ノロウイルス	飲食店
平成30年	11月8日	1	0	焼き鳥	カンピロバクター・ジェジュニ	その他
	9月13日	4		不明	セレウス菌	家庭
	8月20日	1		不明	 アニサキス	不明
	8月18日	115		不明	 ノロウイルスG II	飲食店
	8月2日	1		かつおの刺身	 アニサキス	魚介類販売店
	7月27日	29		不明	 ノロウイルスG II	飲食店
	5月12日	1		不明	 アニサキス	不明
	4月30日	4		 不明	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店

高知市における食中毒の発生状況 ★生の鶏肉の提供

発生年月日		患者数 (名)	死者数 (名)	原因食品	原因物質	原因施設
平成29年	12月16日	67	0	不明	腸管毒素原性大腸金O17	飲食店
	10月21日	4		★ 不明	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店
	10月9日	85		野菜サンド等	● ノロウイルスGⅡ	給食施設
	6月8日	1		不明	★ アニサキス	不明
	4月10日	4		★ 不明	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店
平成28年	11月20日	8	0	不明	サルモネラ・エンテリティディス	飲食店
	7月10日	5		★ 不明	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店
	4月5日	54		不明	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店
	2月29日	44		不明	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店
	1月17日	4		★ 不明	サルモネラ・エンテリティディス	飲食店
平成27年	12月6日	3	0	★ 不明	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店
	5月21日	17		不明	● ノロウイルスGⅡ	飲食店
	1月23日	18		牡蠣の酢物	● ノロウイルスGⅡ	飲食店
平成26年	1月12日	16	0	不明	● ノロウイルスGⅡ	飲食店
	1月15日	55		不明	● ノロウイルスGⅡ	そうざい製造業
	8月23日	13		不明	カンピロバクター・ジェジュニ	飲食店

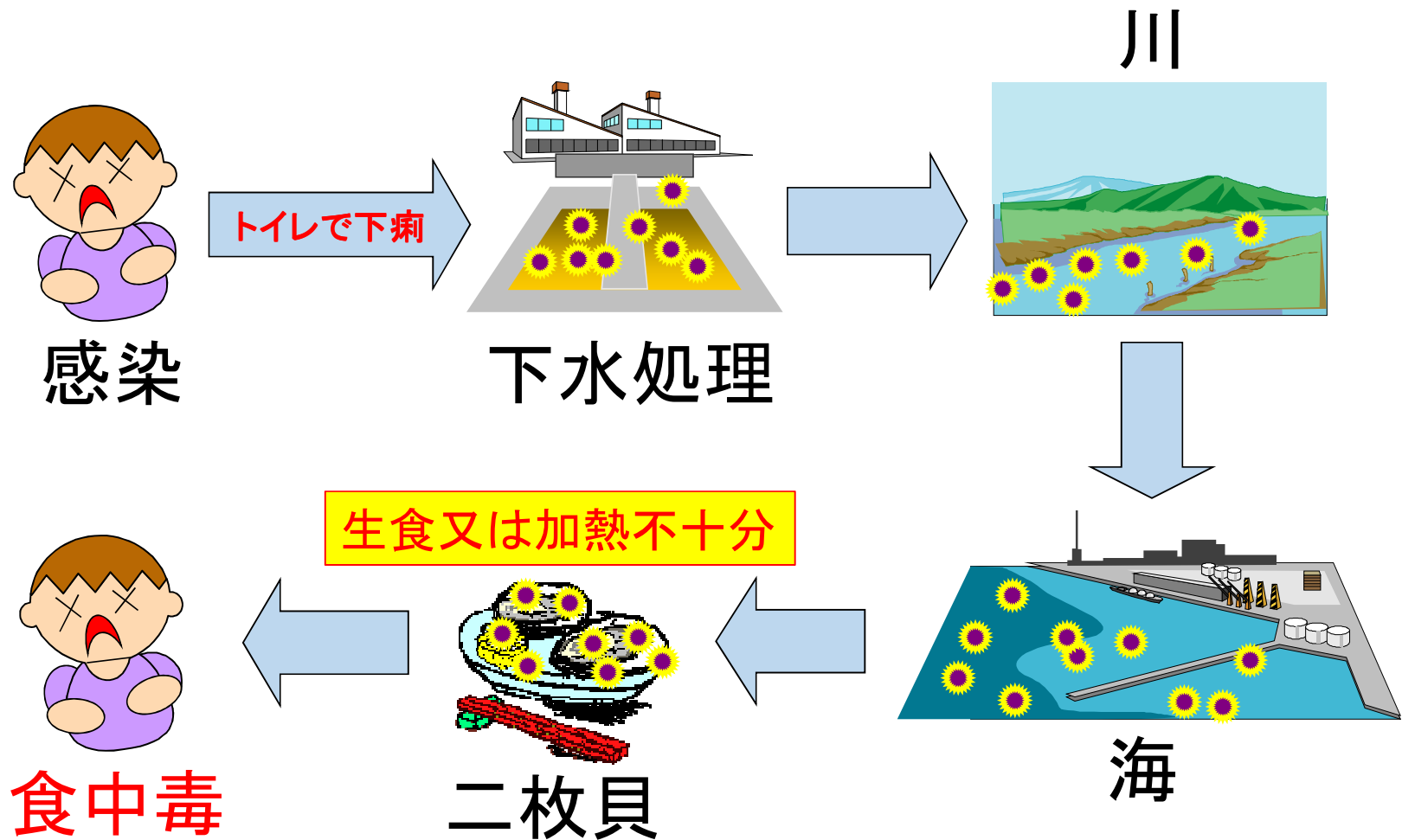
ノロウイルスとは

- 冬場に流行する。
- ノロウイルス食中毒患者の背景には、100倍以上の感染者がいるとされている。
- 乾燥に強い(密封状態で約60日間、活性を保持)。
- 寒さに強い(冷凍状態で約50日間、活性を保持)。
- 非常に小さい。直径35~40nm(nm:10億分の1m)
- 人の腸管内のみで増殖する(食品中では、増殖しない)。
- 消毒用アルコールは、効きにくい。

ノロウイルスの量

患者の種類	量(個)
発症者の糞便1gあたり	100万～10億
発症者の嘔吐物1gあたり	1万～100万
非発症者の糞便1gあたり	発症と同様のウイルスが排出されることがある。

ノロウイルスの感染経路1（食中毒）



ノロウイルス食中毒事例(概要)

- | | | | |
|--------|-----------------------------|--------|-----------------------------|
| • 喫食日 | 平成31年3月19日 | • 喫食日 | 平成31年4月16日 |
| • 喫食者数 | 28名 | • 喫食者数 | 28名 |
| • 発生日 | 平成31年3月20日～
3月22日 | • 発生日 | 平成31年4月17日～
4月19日 |
| • 発症者数 | 12名 | • 発症者数 | 11名 |
| • 主症状 | 下痢, 腹痛, 嘔吐 | • 主症状 | 下痢, 腹痛, 吐き気 |
| • 原因食品 | 平成31年3月19日に,
調理, 提供された食事 | • 原因食品 | 平成31年4月16日に,
調理, 提供された食事 |
| • 原因施設 | 飲食店営業施設 | • 原因施設 | 飲食店営業施設 |
| • 病因物質 | ノロウイルスG I, G II | • 病因物質 | ノロウイルスG I, G II |

ノロウイルス食中毒事例（調査結果等）

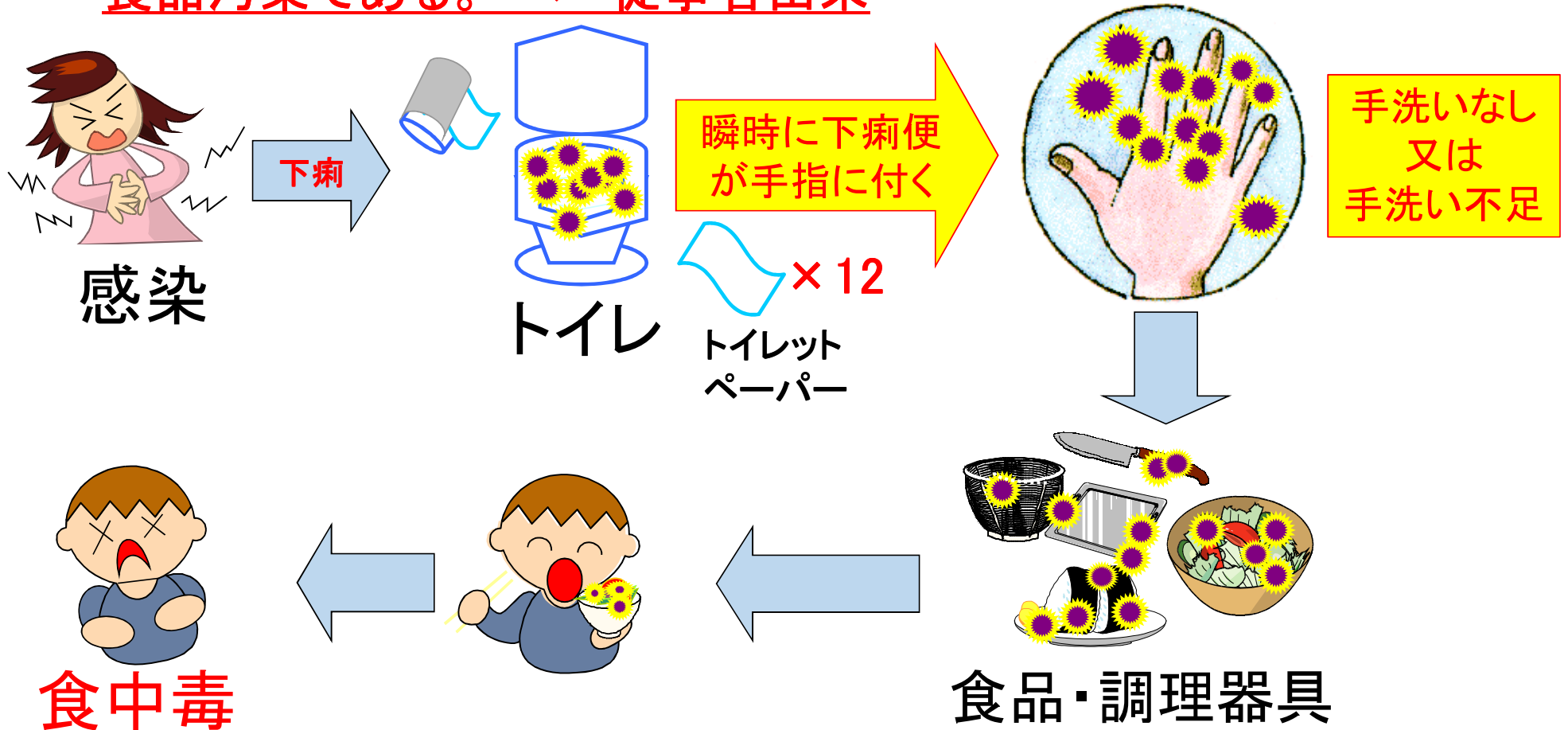
- 平成31年3月19日に、調理、提供された食事を原因とする食中毒事例
 - ・ムール貝、アサリが使用されていた。
 - ・体調不良を訴える従事者はいなかった。
 - ・検便の結果、従事者の便からノロウイルスは検出されなかった。
- 平成31年4月16日に、調理、提供された食事を原因とする食中毒事例
 - ・アサリが使用されていた。
 - ・体調不良を訴える従事者はいなかった。
 - ・検便の結果、従事者の便からノロウイルスは検出されなかった。

ノロウイルス食中毒事例（調査結果等）

- いずれの事例において、従事者の便から、ノロウイルスは検出されなかったことから、手洗い不足による食品汚染が原因とは考えられなかった。
- 食中毒の原因となった食事のメニューの中には、アサリ等の二枚貝があったことから、当時の調理を再現する中で、アサリの中心部が十分に加熱されていなかったことが認められた。

ノロウイルスの感染経路2(食中毒)

ノロウイルス食中毒の主な原因は、従事者の手指を介した食品汚染である。⇒ 従事者由来



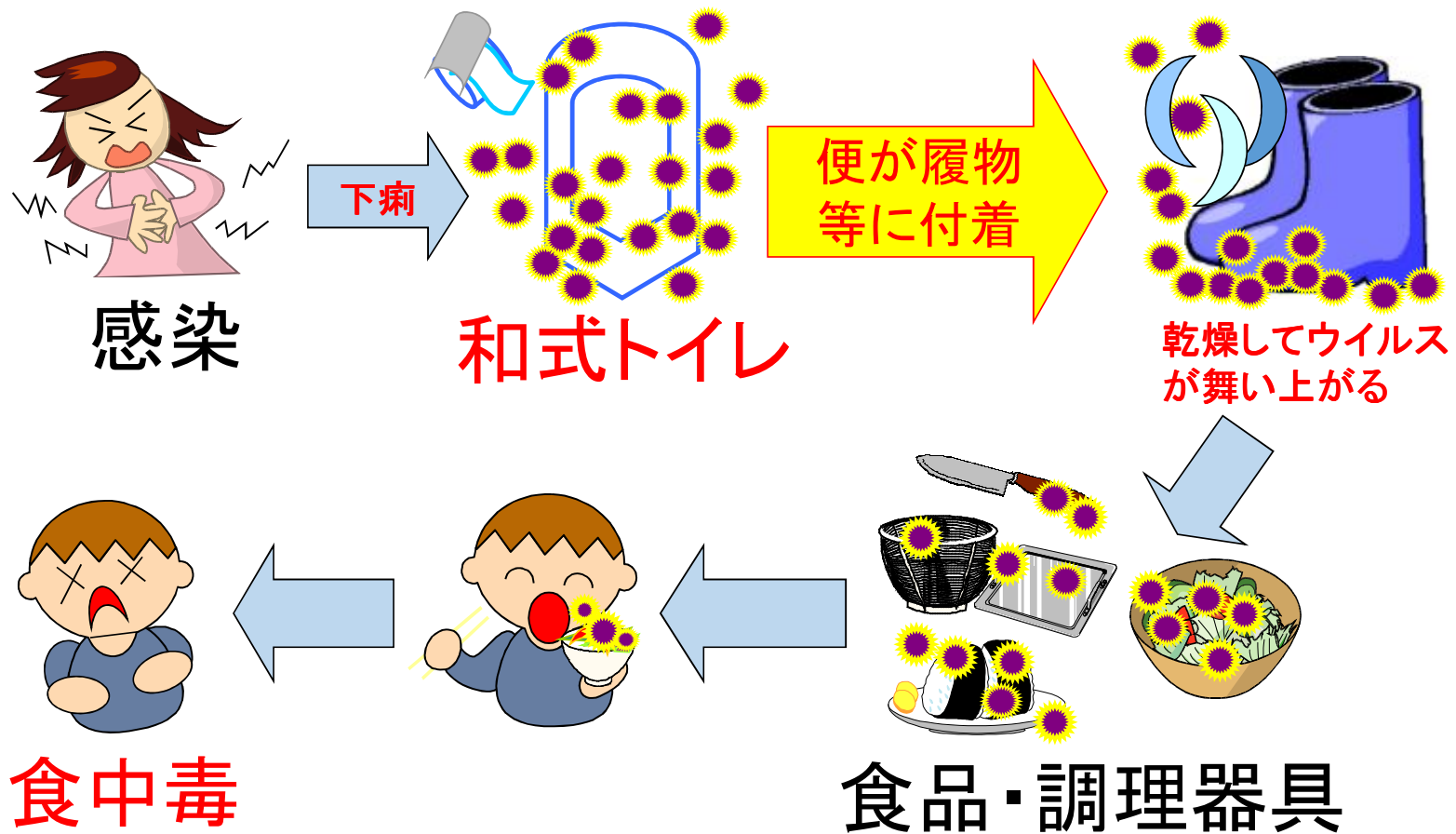
ノロウイルス食中毒事例(概要)

- 喫食日 平成30年8月17日及び8月19日
- 喫食者数 142名
- 発生日時 平成30年8月17日～8月22日
- 発症者数 115名
- 主症状 下痢, 吐き気, 嘔吐
- 原因食品 平成30年8月17日及び8月19日に, 調理, 提供された食事
- 原因施設 飲食店営業施設
- 病因物質 ノロウイルスGⅡ

ノロウイルス食中毒事例（調査結果等）

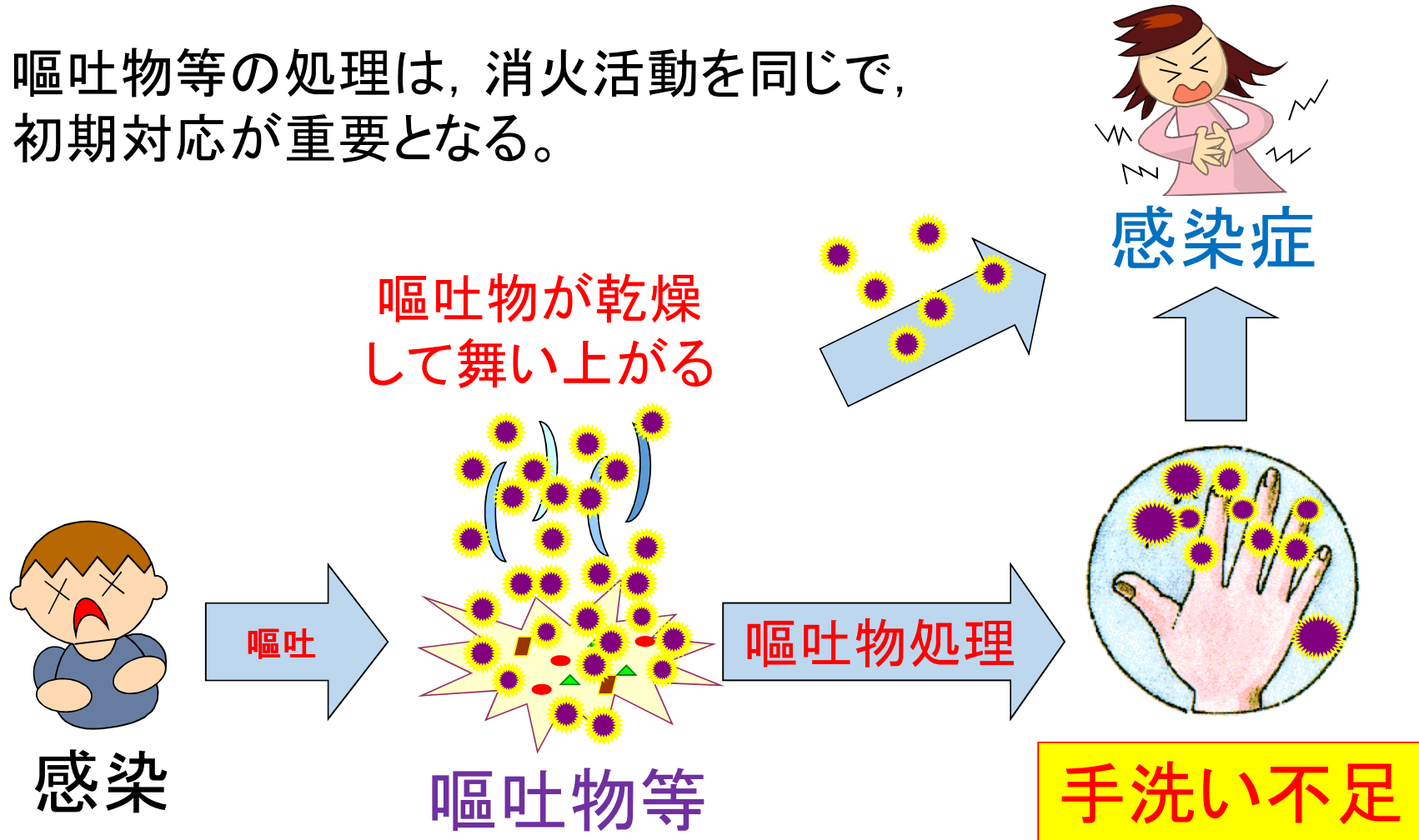
- 原因施設の従事者4名の便からノロウイルスGⅡが検出されたことから、トイレの後の手洗い不足等により、手を介して食品が汚染されたことが考えられた。
- 当該従事者の中には、下痢等の症状があった者がいたが、調理に従事していた。
- 当該施設において嘔吐物等による感染症を疑う事例はなかった。
- 市内の医療機関から食中毒患者等届出票の提出があった。

ノロウイルスの感染経路3 (食中毒)



ノロウイルスの感染経路4 (感染症)

嘔吐物等の処理は、消火活動と同じで、初期対応が重要となる。



嘔吐物等の適切な処理

嘔吐物等を発見した場合は、放置せず、迅速に対応する必要があります。調理従事者は、処理を行わないことが望ましい。

床等に飛び散った患者の吐物や糞便を処理するときには、使い捨てのガウン(エプロン)、マスクと手袋を着用し、汚物中のウイルスが飛び散らないように、糞便、吐物をペーパータオル等で静かに拭き取る。

拭き取った後は、ペーパータオルで覆い、その上から十分に次亜塩素酸ナトリウム(塩素濃度:1,000ppm)をかける。10分後、水拭きをする。

拭き取りに使用したペーパータオル等は、ビニール袋に密閉して廃棄する。

避難所等におけるノロウイルス 感染症・食中毒について

- 令和元年10月の台風19号の被害を受け，県外の避難所で，避難者が吐き気，嘔吐，下痢等の症状を訴えたと報道があった。
- 避難所等の共同生活を営む環境においては，通常
のノロウイルス感染対策に加えて，次の衛生管理等
が必要となる。

避難所等におけるノロウイルス 感染症・食中毒対策について

- 炊き出しの際には、食器、食器用洗剤、調理器具用消毒剤（次亜塩素酸ナトリウム、アルコール消毒剤）、スポンジ、タワシ、布巾、石けん、消毒剤、ペーパータオル、ラップ、ホイル、ふた付きゴミ箱、ごみ袋、使い捨て手袋、使い捨てマスク、帽子、三角巾などを使用する。
- 調理の際に使用する手洗い設備として、手洗い石けん及び消毒剤などを設置する。水道がない場合は、20L以上のポリタンクを設置する。

避難所等におけるノロウイルス 感染症・食中毒対策について

- 手洗いの際は、流水を使い、バケツなどの中の水で手洗いを行わないようにする。
- 流水で手洗いができない場合は、アルコールを含んだ手指消毒剤を使用する。
- 調理の際に使用する手洗い設備とトイレの手洗い設備は、区別して使用する。トイレの手洗い設備は、トイレの近くに設置する。
- 居住区域は、土足厳禁を徹底する。