

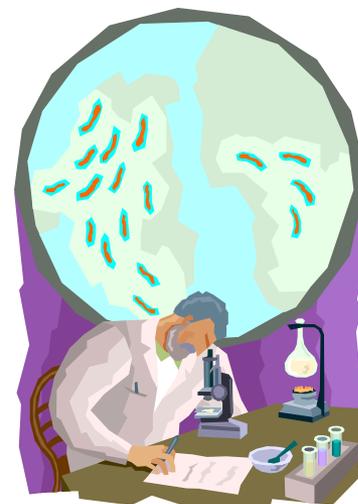
食品安全委員会in岩手県
地域の指導者を対象としたフォーラム
～ノロウイルスによる食中毒を学ぼう～

食品中のノロウイルス (リスクプロファイルより)

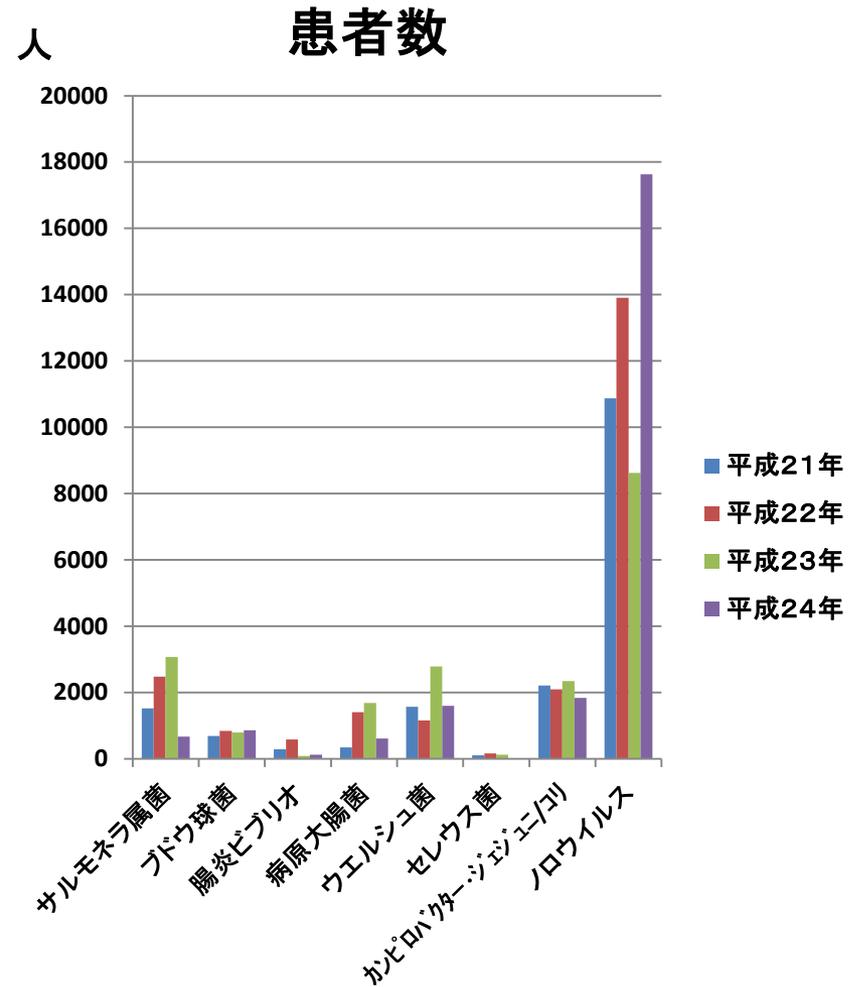
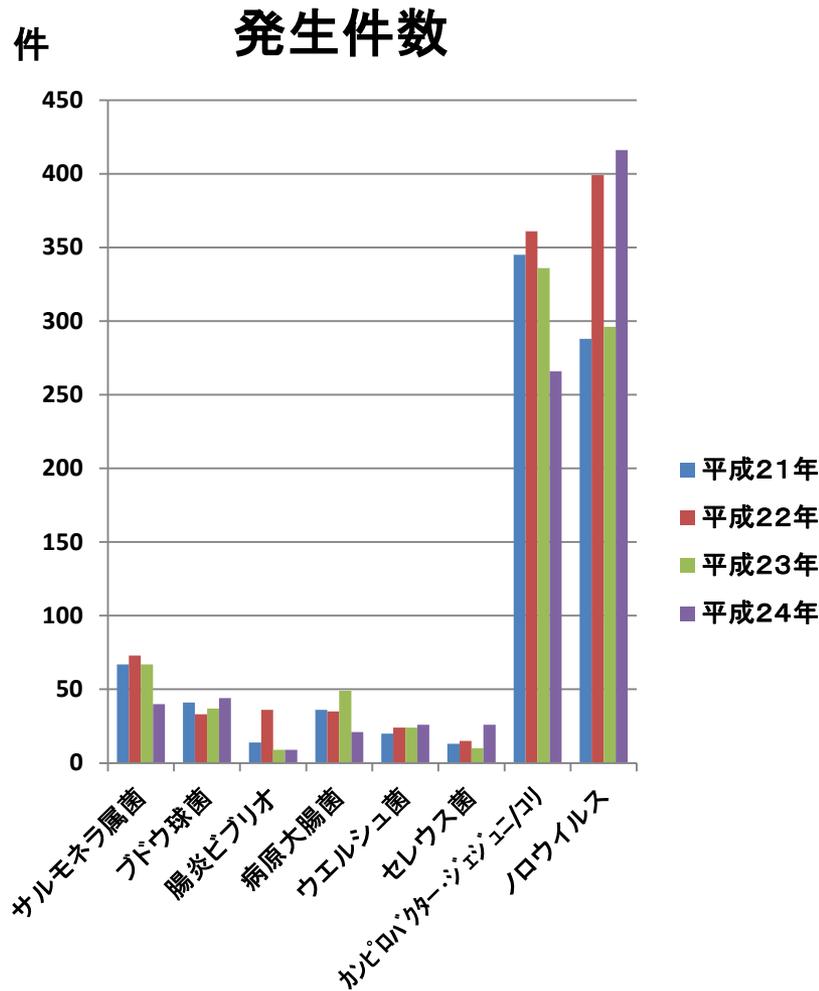


食品安全委員会事務局

平成25年12月11日(水)



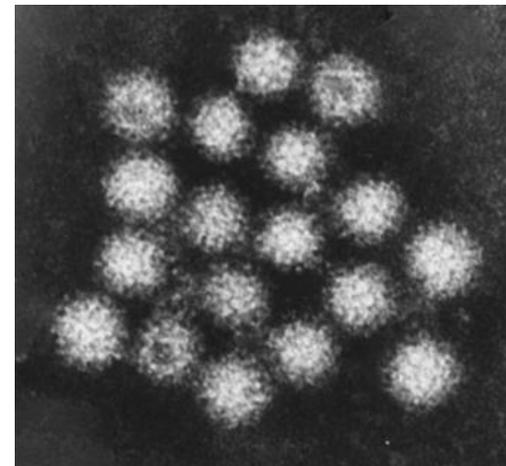
原因物質別食中毒発生状況



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**: 吐き気、おう吐、下痢、腹痛
- **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、体力の弱っている者等は重傷となることも)
- **発症率(患者数/喫食者数)**: 約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(発症していない人も同様)



ノロウイルスの特性1

- ヒトの腸管上皮細胞でのみ増殖可能
＝増殖系（組織培養）が見出されていない



- 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**



- 粒子はウイルスの中でも小さく、
直径30～40nm前後の金平糖のような形もしくは球形

ノロウイルスの特性2

- 10～100個程度の少ないウイルス粒子数で感染・発症可能
- 消毒用アルコール、逆性せっけんは効果が少ない
↓
不活性化には、**塩素系消毒剤**や**加熱**が必要
- 他の食中毒菌に比べ耐熱性があるため、
感染性を失わせる条件は**85～90℃で90秒間以上**



ノロウイルスによる食中毒の伝播様式

食品媒介感染としてのノロウイルス食中毒は、冬期に多発して、主に3つの伝播様式で起こると考えられる

● カキ事例

カキなどの二枚貝の消化器官である中腸腺に蓄積・濃縮

● 食品取扱者事例

調理従事者等により、食品または飲料水の汚染



● 井戸水事例

井戸水などの給水源の汚染



原因食品別ノロウイルス食中毒事件数

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	
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
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
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

※複数の食品・食事が記載されている場合はそれぞれ計上した。

※※2003年以前は、「小型球形ウイルス」としての報告数を用いた。

出典：国立感染症研究所 感染症疫学センターホームページ

厚生労働省食中毒統計(2011年11月1日現在)

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
- **食品取扱者から食品への二次汚染**
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



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

- 石けんを使った手洗いの励行（2回繰り返すとより効果的）
- 体調管理に留意する
- おう吐、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

二枚貝の消化器官(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**で**90秒間**以上加熱

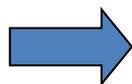
↓

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

(参考)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

「食品安全e-マガジン」会員募集!

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

(ホームページでの登録)

The screenshot shows the homepage of the Food Safety Commission of Japan. A yellow callout box highlights the 'Mail Magazine' registration link. A hand icon points to this link. Below the callout, a yellow arrow points to the registration button on the website.

情報がメールが届きます!
メールマガジン
配信登録
Mail Magazine

こちらをクリックしてください♪

(スマートフォンでの登録)



ウィークリー版等



読み物版



または、左の二次元コードをスマートフォン等で読み取りしてください(登録(記入)画面が表示されます)。

(※従来型の携帯電話では、読み取ることができません)

- ◆ 食品安全委員会でのリスク評価審議状況やリスクコミュニケーションの活動等をタイムリーにお届けします。(毎週火曜日)
- ◆ 月の中旬と下旬に、実生活に役立つ情報などの読み物版を配信します。
- ◇ 当日の新着情報を毎日19時にお届け 「新着情報お知らせメール」



ご清聴ありがとうございました