

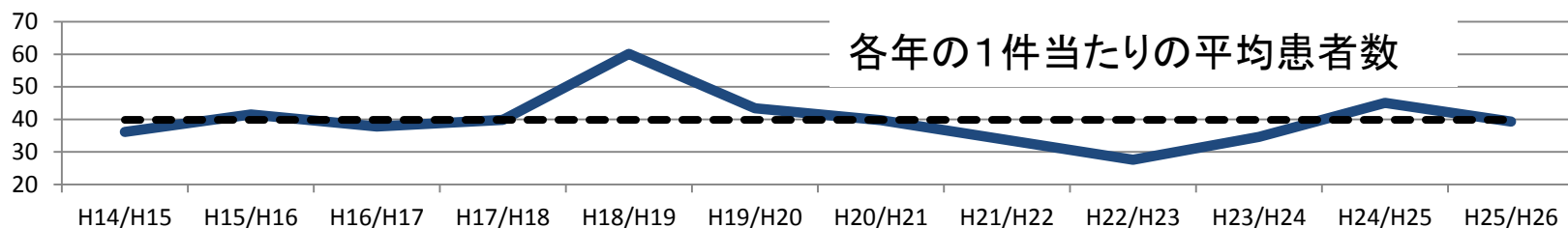
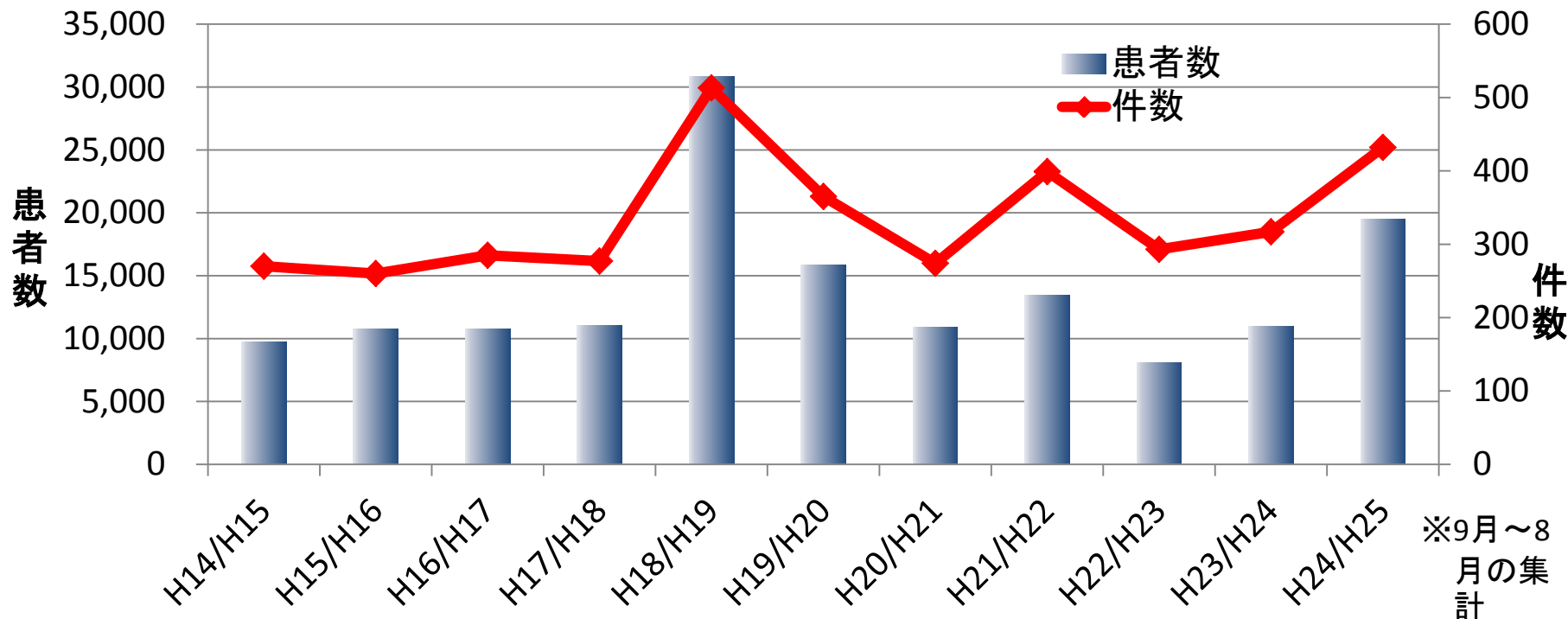
ノロウイルス対策の取組等の概要

平成26年6月2日

企画等専門調査会提出資料

ノロウイルス食中毒の発生状況①

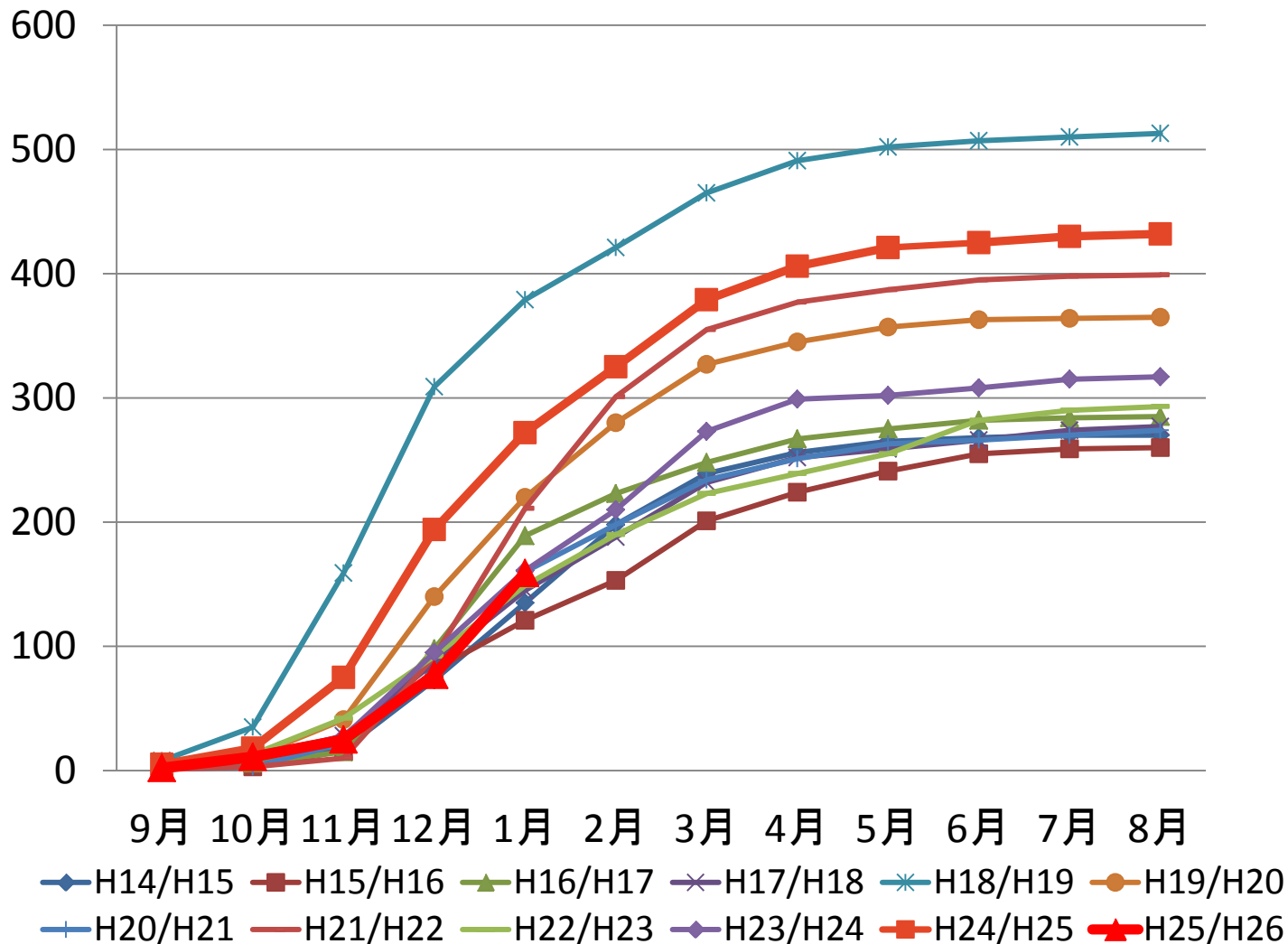
ノロウイルス食中毒の患者数はおおむね15,000人前後、件数はおおむね200件前後。
H18/19及びH24/25は、患者数及び件数とも例年より多い。



グラフは厚生労働省資料より抜粋

ノロウイルス食中毒の発生状況②

月別件数の累積

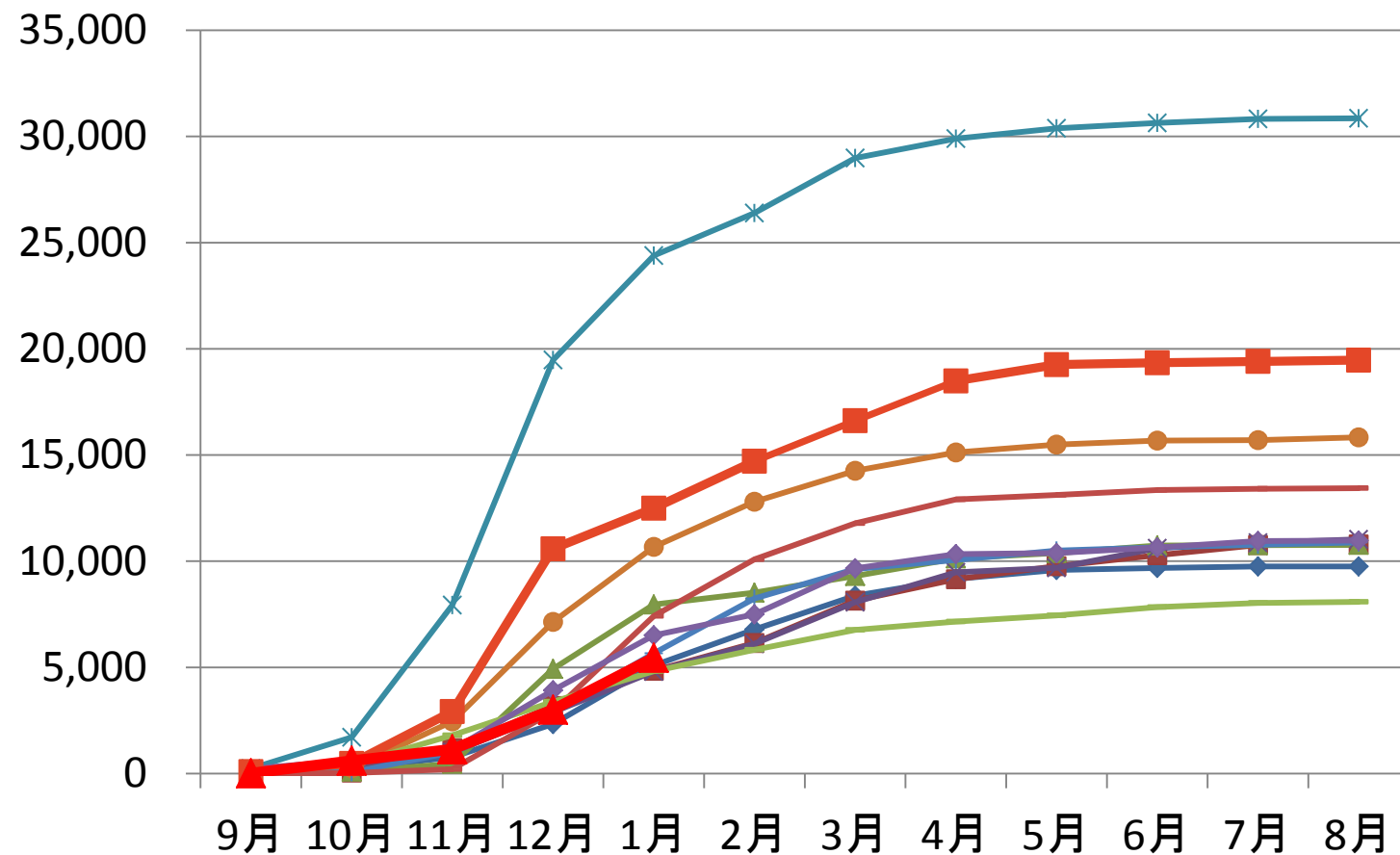


※9月～8月の集計

厚生労働省資料より一部抜粋

ノロウイルス食中毒の発生状況③

月別患者数の累積



◆ H14/H15 ■ H15/H16 ▲ H16/H17 ✖ H17/H18 ✖ H18/H19 ● H19/H20
◆ H20/H21 ■ H21/H22 ▲ H22/H23 ✖ H23/H24 ■ H24/H25 ▲ H25/H26

※9月～8月の集計

厚生労働省資料より一部抜粋

ノロウイルスの特徴

- 非常に小さい(30~40nm)ため洗浄等により落ちにくく、塵や埃とともに舞い上がり浮遊しやすい
- 感染力が強く、10~100個程度で感染・発病するとされている
- 環境中で感染性を長期間維持し、不活化されにくい
- アルコールに対する耐性が強い
 - ↔ 次亜塩素酸ソーダ(塩素系漂白剤)が効果的
等



これらのことから、集団感染の制御がかなり困難

ノロウイルス食中毒予防の基本原則と衛生管理の概要 (全体イメージ)

基本は感染症対策

ノロウイルス食中毒予防 4原則：

「1. 持ち込まない」、「2. 拡げない」、「3. 加熱する」、「4. つけない」

消化器症状を呈している食品取扱者は、食品の取扱作業に従事させない

持ち込まない

従事者の健康管理

衛生的な作業着

適切な手洗いの実施

トイレの維持管理、清掃、消毒

つけない

器具等の洗浄・消毒

拡げない

手洗い設備の維持管理

交差汚染、二次汚染の防止

加熱する

適切な手洗い(方法・タイミング)の実施

器具等の洗浄・消毒

適切な加熱の実施

おう吐物の適切な処理

**不顕性感染者を前提とした対策、
従事者自らが不顕性感染者である可能性を自覚した行動が重要**

厚生労働省によるノロウイルス食中毒 対策の概要

- ノロウイルス食中毒対策について（食品安全部長通達（平成19年））
 - 調理施設の清掃・消毒、調理従事者の感染予防対策、手洗いの徹底、検便等
 - 食中毒等調査の適切な実施、発生状況の迅速な把握 等
- 大量調理施設衛生管理マニュアル（平成9年3月、最終改正平成25年10月）
 - 食品の加熱、手指の洗浄及び消毒、調理器具の殺菌
 - 衛生管理者の指名等の衛生管理体制の確立 等

(参考)厚生労働省によるノロウイルス感染症対策の概要

- 毎年、全国の衛生主管部局に事務連絡を発出し、感染予防※の啓発に努めるよう呼びかけている。

※手洗いの徹底や糞便・吐物の適切な処理等

- ノロウイルスの検出状況等※を国立感染症研究所ホームページで情報提供している。

※感染性胃腸炎は、例年、10月から11月にかけて流行曲線に立ち上がりが見られ、その後、急速に増加し12月の中旬頃にピークとなる傾向があり、また同時期の集団発生例の多くはノロウイルスによるものであると推測されている。

- その他、院内(施設内)の感染予防の啓発に関する通知を発出している。

- 関係通知等

平成25年11月20日 感染性胃腸炎の流行に伴うノロウイルスの予防啓発について

平成24年12月7日 「医療機関等におけるノロウイルスの予防啓発について」

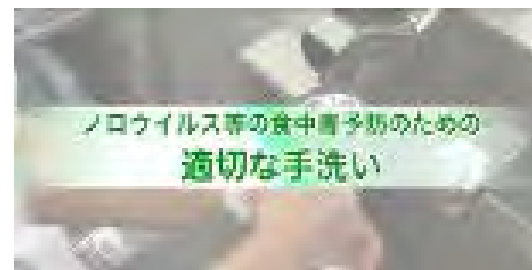
平成24年11月28日 「社会福祉施設等におけるノロウイルスの予防啓発について」

一般国民向けの周知

○厚生労働省

- 「ノロウイルスに関するQ&A」
(平成16年2月公表 最終改訂:平成26年2月)

- 手洗い方法ビデオの公開・配布
(平成26年2月。右図)



- 食品取扱い事業者向けリーフレット作成
(平成25年10月。右図)



- ノロウイルス食中毒予防に関する説明会
開催(平成26年2月:東京・大阪)

一般国民向けの周知（続き）

○食品安全委員会ホームページ及び農林水産省ホームページ

食中毒予防のポイントとして、下記の内容を掲載

- 加熱が必要な食品は、中心部までしっかりと加熱する（中心温度85～90℃、90秒間）
- 手洗いをしっかり行う
- 調理器具や調理台は消毒して、清潔にする

平成26年1月の浜松市大規模食中毒事案について

【原因食品】 食パン

【汚染原因】 調理従事者等からの汚染が原因と推定。
(小バエの混入確認のため、袋を開封して食パンを1枚1枚検品することになったため。)

【立入調査での指摘事項】

- ・開封済み食品の廃棄
- ・製造室内・冷蔵冷凍庫内の清掃及び消毒
- ・従業員の衛生教育
- ・体調不良者のチェック方法の改善
- ・作業着・手袋の衛生確保
- ・破損している施設設備からの汚染防止

食品産業において、人が食品に手を触れる機会をいかに減らすかが重要な課題。

最近の関連研究等

- 食品中の病原ウイルスのリスク管理に関する研究(厚生労働科学研究)

食品からのウイルス検出法の開発・標準化、ウイルス性食中毒の検査体制の強化、食品、動物、環境の汚染実態調査と分子疫学的研究等

- 食品のウイルス汚染のリスク評価のための遺伝子検査法の開発と応用に関する研究(食品健康影響評価技術研究)

食品等の検体から感染性ウイルスを選択的に検出するための遺伝子検査法の開発