

衛生通信

10

ノロウイルス食中毒の流行時期を迎えます ノロウイルス食中毒について

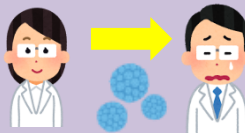
1年を通してノロウイルスによる食中毒は発生していますが、特に10月くらいから発生件数は増加しはじめ、12月～翌年1月が発生のピークになる傾向があります。ノロウイルスは感染力が強く、大規模な食中毒など集団発生を起こしやすいため、しっかりと予防対策を実施しましょう。



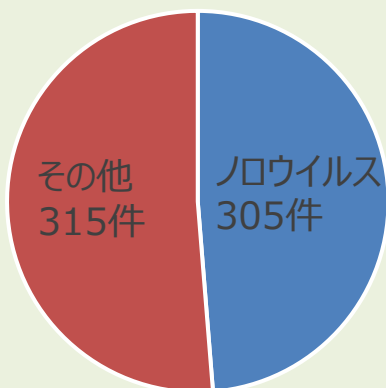
ノロウイルスの特徴

ノロウイルスは細菌よりさらに小さく、人の体内（小腸）でしか増えません。
自然界での抵抗性が強く長期間生存します。10～100個と、わずかなウイルス量で人に食中毒を起こすため、**感染力が非常に強い**点が大きな特徴となり、1回あたりの食中毒患者数が多くなる傾向があります。

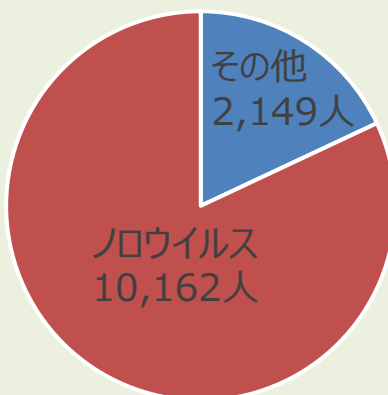
「人⇒人への感染」
が原因であることが
圧倒的に多い！



2025年1～7月
食中毒発生件数



2025年1～7月
食中毒患者数



ノロウイルスは、
大規模な食中毒に
なりやすい！

ノロウイルス

33.3人/件

その他

6.8人/件

厚生労働省HPI「食中毒統計資料」より

ノロウイルスにも遺伝子型が複数ある？！

ノロウイルスは、分類上多種類で38種類の遺伝子型が存在します。
感染性胃腸炎患者は、GⅡ4、GⅡ2型が主体。
食中毒患者は、GⅡ17が主体となっていますが、去年から小児胃腸炎患者から検出されるノロウイルスで、GⅡ4とGⅡ17が検出されています。

そのため、**GⅡ17変異株が出現しているのではないか？** また、訪日観光客の急増で、**海外から流入**し、国内ではこの新しいタイプのウイルスに免疫を持たない人が多く、感染拡大につながっている可能性があるとも言われています。



「個人衛生管理」が最重要！

ノロウイルスの発生原因は、調理従事者による食品汚染が8割と言われています。その為、出勤時だけでなく、**日頃から**調理従事者の健康管理が重要です。

重要① 出勤時に個人衛生記録表をつける

名前	項目	1
新高太郎	体調	○
	外傷	○
	手洗い	○
	作業着	○

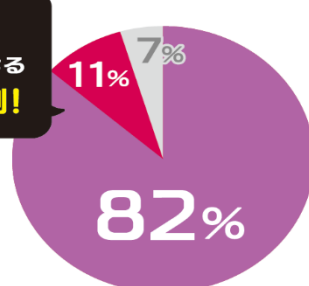


**必ず
出勤時に記録！**

出勤時には、自身の健康チェックを行きましょう！

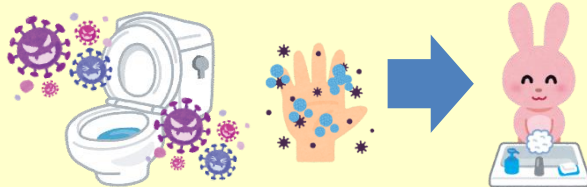
発生原因は
調理従事者による
食品汚染が**8割！**

- 調理従事者による二次汚染
- 二枚貝
- 不明



【参考】食品健康影響評価の為にリスクプロファイル(食品安全委員会)より

重要③ (出勤時だけでなく) 日常的にトイレに行ったあとは手を洗う



トイレには、様々なウイルス・細菌が存在します。ノロウイルス等に感染しないように、日常的に手洗いを行きましょう！

重要② 体調が悪いときには出勤しない



店長
今日体調が悪くて..

体調不良時に、誰に、どのような方法で連絡をするのか？事前にルール決めを行きましょう！

体調によって、患者の便1gあたり、約1億～10億個程度のノロウイルスが排出されることがあります！トイレは危険！



重要④ 正しい手洗いをを行う

洗う前に
手を濡らすこと！



トイレ後は、手首まで汚染されていることもあります！(下図参照)必ず手首まで洗いましょう！

親指忘れずに！

洗い忘れ多い！

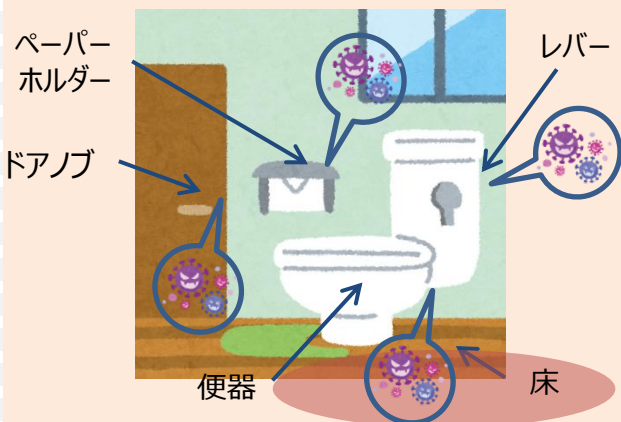
①～⑥を
2回繰り返す



「その他」気を付けるべきことは...

【参考】長野県北信保健福祉事務所「トイレを起点とするノロウイルス 汚染拡大の検証」より

重要⑤ 正しくトイレの洗浄を行う



盲点になりやすい所

便座裏

ウォシュレットノズル

ポイント！
人の手が触れる箇所は除菌が必要！



便器内部以外にも、洗浄(除菌)しないといけないポイントは複数あります！お尻を拭いた後の手で触る場所はノロウイルスがいるリスクがあります。1日1回以上の洗浄(除菌・消毒)を行きましょう！また、便が飛び散りやすいところも要注意です。