

平成 24 年 12 月 28 日

ノロウイルスによる食中毒にご注意ください

ノロウイルスによる食中毒等の発生で多くの患者が出ています。ノロウイルスは、手指や食品等を介して、主に経口で感染し、人の腸管で増殖し、おう吐、下痢、腹痛等の症状を起こします。高齢者や子どもが感染した場合には重症化することもあり、注意が必要です。ノロウイルスによる食中毒を予防し、感染の拡大を防ぐため、御家庭等で注意していただきたい事項をお知らせします。

1. 食中毒の発生状況

今月に入ってからノロウイルスによる食中毒により多数の患者が出ている事例は、以下のとおりとなっています。

- 1) 広島県広島市 弁当製造業者が製造した弁当を原因とする食中毒
患者数：1,574名（平成24年12月18日現在）
本件に関する情報：広島市HPより
<http://www.city.hiroshima.lg.jp/www/contents/0000000000000/1355287961272/index.html>
- 2) 山梨県甲斐市 弁当製造業者が製造した仕出し弁当を原因とする食中毒
患者数：1,321名（平成24年12月27日現在）
本件に関する情報：山梨県HPより
http://www.pref.yamanashi.jp/eisei-ykm/syokutyuudoku_01.html
- 3) 新潟県上越市 菓子製造業者が製造した餅菓子を原因とする食中毒
患者数：445名（平成24年12月7日現在）
本件に関する情報：新潟県HPより
http://www.pref.niigata.lg.jp/nagaoka_kenkou/1296075724895.html
- 4) 徳島県阿波市 学校給食で提供されたパンを原因とする食中毒
有症者数：159名　うち受診者数：99名（平成24年12月17日現在）
本件に関する情報：徳島県HPより
<http://anshin.pref.tokushima.jp/docs/2012122700056/>
- 5) 宮崎県宮崎市 スーパーが製造した弁当を原因とする食中毒
患者数：85名（平成24年12月17日現在）

2. 注意していただきたい事項

ノロウイルスによる食中毒等を予防し、感染を拡大させないため、御家庭での食事の支度の際や、高齢者、子どものための関連施設等で食事を提供する際等には、次の点に注意してください。

【食中毒を予防するために】

- おう吐や下痢等の症状がある時には、食品を直接扱う作業は避けましょう。
- 食材に触れる方や調理をする方は、手洗い及び調理器具等の衛生的な取り扱いを徹底してください。万一、ノロウイルスに汚染されている食材がある場合に、他の食材への感染拡大を防ぐことができます。

参考：手洗いと殺菌の方法

○手洗い

爪を短く切り、指輪等は外します。石けんを十分に泡立て、ブラシ等を使用して手指を洗浄します。すすぎは流水で十分行い、清潔なタオル又はペーパータオルで拭きます。

○殺菌

調理器具等は洗剤等を使用して十分に洗浄した後、家庭用の塩素系漂白剤を薄めた液^{※1}で浸すように拭くことで殺菌できます。また、まな板、包丁、食器、ふきん等は、熱湯（85℃以上）で1分以上の加熱を行うことが有効です。

※1 殺菌・消毒には、家庭用の塩素系漂白剤を、塩素濃度0.02%となるよう水で薄めた塩素液（通常300倍程度の希釈が目安）にして使用しましょう。ただし、必ず、製品に記載されている注意事項等をよく確認してから使用してください。

また、金属腐食性があるため、金属部の消毒後は塩素液を十分に拭き取ってください。

- 特に高齢者や子どもなどの抵抗力の弱い方のためには、加熱が必要な食品の場合、中心部までしっかり加熱する。

参考：加熱の方法

食品の中心温度が85℃以上の状態で1分間以上の加熱を行うことで、感染性はなくなるとされています。

【感染を拡げないために】

- 感染が疑われる場合には、速やかに医療機関を受診しましょう。
- 感染者が発生した場合には、二次感染等を予防する必要があります。家庭用の塩素系漂白剤を薄めた液^{※1}で、感染した人が使ったもの、吐ぶつが付着したもの等の消毒をしてください。また、ノロウイルスは生存力が強いので、ドアノブ、カーテン、リネン類、日用品等からもウイルスが検出されます。こうしたものも、家庭用の塩素系漂白剤を薄めた液^{※1}で消毒を行ってください。
- ノロウイルスに感染した人の吐ぶつや便には、ノロウイルスが大量に含まれていることがありますので、吐ぶつの拭き取りに使用した布やオムツ等の取扱いには十分注意しましょう。また、ノロウイルスは乾燥すると容易に空中に漂い、それが口に入って感染することもあるので、吐ぶつ等は乾燥しないうちに、床等に残らないよう速やかに処理してください。

参考：吐ぶつ等の処理の方法

患者の吐ぶつ等を処理する時には、使い捨てのエプロン、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、吐ぶつ等をペーパータオル等で静かに拭き取ります。拭き取った後は、家庭用の塩素系漂白剤を薄めた液^{※1}で浸すように床を拭き取り、その後水拭きをします。さらに、拭き取りに使用したペーパータオルや吐ぶつ等が付着したものは、ビニール袋に密閉して^{※2}廃棄します。

※2 この際に、できれば、ビニール袋内の廃棄物を、家庭用の塩素系漂白剤を塩素濃度 0.1%となるよう水で薄めた塩素液（通常 60 倍程度の希釈が目安）に浸します。

（参考 1）

事故情報データバンク^{※3}に寄せられた情報からノロウイルスによる食中毒等の発生状況を見ると、以下の図のとおり、毎年冬の時期に件数が非常に多くなっていることが分かります。

※3 消費生活センター、中央省庁などが保有する生命・身体に係る消費生活上の事故の情報を一元的に集約し、「事故情報データベース」として運用しています（平成 22 年 4 月 1 日運用開始）。事故の再発・拡大の防止を目的として、消費者庁と独立行政法人国民生活センターが連携して、関係行政機関等の協力を得てデータベースを管理・運営しています。

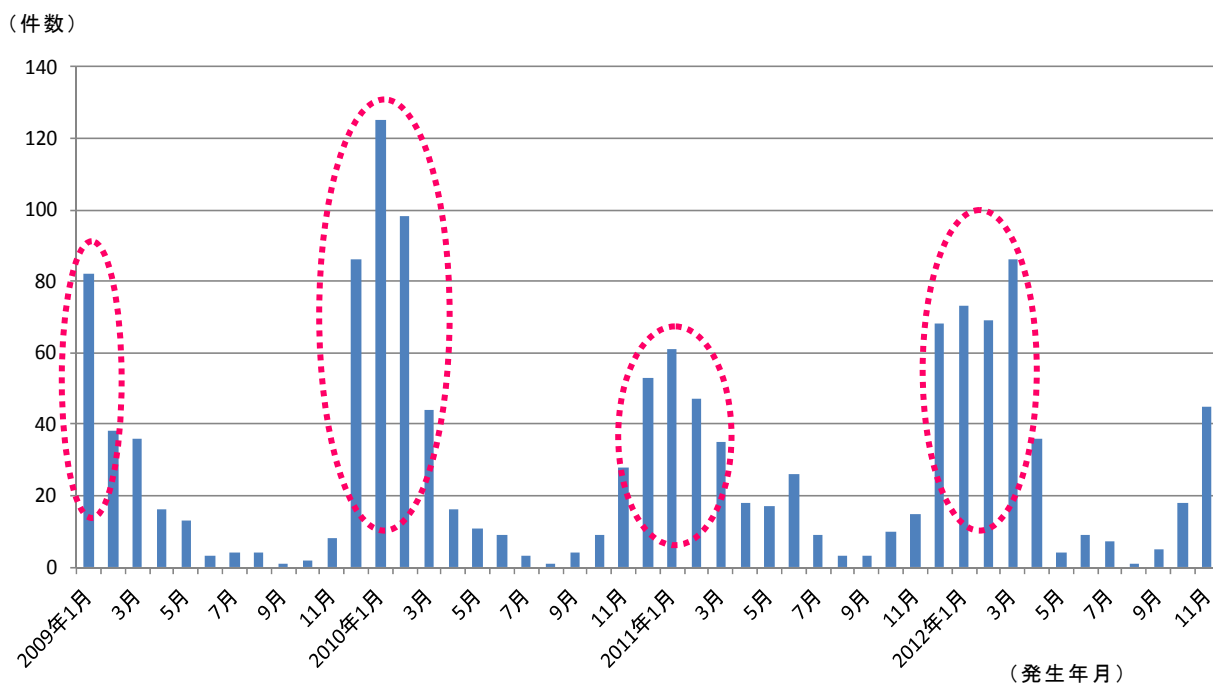


図 ノロウイルスによる食中毒等の発生件数の推移

(参考 2)

ノロウイルスによる食中毒等に関しては、次のウェブサイトでも注意を呼び掛けています。御参考にしてください。

○首相官邸

「ノロウイルスによる冬場の食中毒や感染症にご注意を！」

http://www.kantei.go.jp/jp/headline/winter2012_kansen.html

○厚生労働省

「ノロウイルスによる食中毒や感染に注意」

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/03.html#link01>

○国立感染症研究所

<http://www.nih.go.jp/niid/ja/kansenohanashi/452-norovirus-intro.html>

本件に関する問合せ先

消費者庁消費者安全課 河岡、須藤、小原

TEL : 03(3507)9137 (直通)

FAX : 03(3507)9290

H P : <http://www.caa.go.jp/>