

平成 26 年 12 月 3 日

冬に多発！ノロウイルスによる食中毒に注意！！

ノロウイルスによる食中毒等は、毎年冬の時期に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。

今シーズン、消費者庁に寄せられるノロウイルスに関する情報はまだ多くありませんが、例年多発する時期を前に、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. ノロウイルスについて

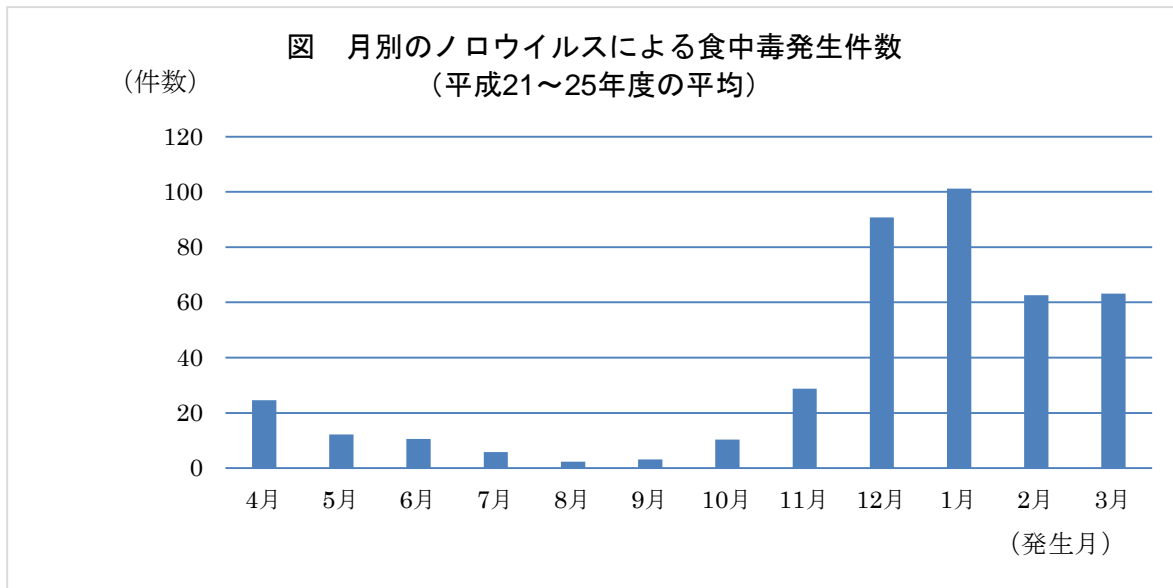
ノロウイルスによる食中毒は、調理作業従事者等によって食品が汚染されたり、ウイルスが蓄積した二枚貝を加熱が不十分なまま食べたりした際に発生しています。患者のおう吐物や糞便から人の手指を介して食品を汚染し、感染することもあります。

ノロウイルスの潜伏期間は一般に24～48時間。主症状はおう吐と下痢で、1～2日程度で治まりますが、症状がなくなってから1週間～1か月程度はウイルスを排出することがあるので、注意が必要です。

2. ノロウイルスによる食中毒等の情報

事故情報データベース^{※1}に寄せられたノロウイルスによる食中毒等の情報を見ると、以下の図のとおり、冬の時期に件数が非常に多くなっています。1年間の発生件数のうち、約76%が12月から3月までの間に集中しており、特に12月と1月の2か月間で半数近くを占めています。これからの時期は特に注意が必要です。

※1 「事故情報データベース」は、消費者庁が独立行政法人国民生活センターと連携し、関係機関より「事故情報」、「危険情報」を広く収集し、事故防止に役立てるためのデータ収集・提供システム（平成22年4月運用開始）。事実関係や因果関係が確認されていない事例を含む。



事故情報データベースに寄せられた事例は、以下のとおりです。

【事例 1】

スーパーで生食用の牡蠣を購入して大人4人で食べたが、全員が腹痛を起こし病院にかかった。病院ではノロウイルスと言われ、腹痛、吐き気、下痢の症状が出た。1週間程経ってもずっと体調が悪い。

(発生年月：平成25年12月、大分県)

【事例 2】

コンビニで購入した赤飯おにぎりを自宅で食べた後2時間で、腹痛・水のような下痢が数回続いた。翌日も下痢が続いたため、当該業者へ架電、病院へ車で連れて行ってもらった。ノロウイルスと診断され、点滴を打たれ5日間寝込んだ。

(発生年月：平成26年1月、福岡県)

【事例 3】

友人5人と飲食店で飲み会をした。翌日、自分も含め4人に、吐き気や腹痛、下痢の症状が出た。その後保健所に相談し検査したところ、ノロウイルスに感染していることが分かった。飲食店にも保健所の検査が入り、ノロウイルスが見つかった。

(発生年月：平成26年1月、東京都)

3. 注意していただきたい事項

現在、ノロウイルスに効果のある抗ウイルス剤はなく、通常、対症療法が行われます。特に、体力の弱い乳幼児、高齢者が感染した場合は、脱水症状や体力の消耗を防ぐため、水分と栄養の補給を十分に行ってください。

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に、「手洗い」、「加熱」、「消毒」が重要です。以下の点に注意してください。

【食中毒を予防するために】

○手洗いの徹底

調理を行う前、食事の前、トイレに行った後、下痢等の患者の汚物処理をした後には必ず手洗いをしましょう。

○調理器具等の殺菌

調理をする方は手洗いに加え、調理器具等について殺菌等の衛生的な取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でも、他の食材への感染拡大を防ぐことができます。

○加熱

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しましょう。

参考：手洗い・殺菌・加熱の方法

○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。

○調理器具等の殺菌

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^{※2}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。

○加熱

ノロウイルスの汚染のおそれのある二枚貝などの食品の場合は、中心部が85℃～90℃で90秒以上の加熱が望まれます。

※2 殺菌・消毒には、家庭用の次亜塩素酸ナトリウムを含む塩素系漂白剤を、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。

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。

【感染を広げないために】

- おう吐や下痢の症状がある等、ノロウイルスの感染が疑われる場合には、食品を直接扱う作業は避けましょう。
- 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で、感染した人が使ったもの、おう吐物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で消毒を行ってください。
- ノロウイルスに感染した人のおう吐物や便には、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、おう吐物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、おう吐物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：おう吐物等の処理の方法

患者のおう吐物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、おう吐物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おう吐物等が付着したもの等は、ビニール袋に密閉して※³廃棄します。

※³ 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>

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。

○食品安全委員会

「ノロウイルスによる食中毒にご注意ください（食中毒予防のポイント）」

http://www.fsc.go.jp/sonota/e1_norovirus.html

○厚生労働省

「ノロウイルスに関するQ & A」

http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html

○国立感染症研究所

<http://www.nih.go.jp/niid/ja/diseases/na/norovirus.html>

○ノロウイルス食中毒予防強化期間

（平成 26 年 11 月 1 日～平成 27 年 1 月 31 日）

http://www.n-shokuei.jp/topics/nv_yobou/index.html

本件に関する問合せ先

消費者庁消費者安全課 河岡、中川、藤瀬

TEL : 03(3507)9137 (直通)

FAX : 03(3507)9290

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