



冬場に要注意！ノロウイルスの予防と対策



夏場に食中毒が増えるのは想像がつくけど、この時期にノロウイルス食中毒が流行するのは为什么呢？



ノロウイルスは低温、乾燥した環境に強いことから、冬場に感染が広がりやすいのじゃ。また、人から人への感染や、1事件あたりの患者数が多いことも特徴なんじゃよ。

それは大変！予防対策が重要になってきそうだね！

押さえておきたい！

今回のポイント

- ☑ ノロウイルスの感染経路は、**経口感染**、**接触感染**、**飛沫感染**、**空気感染**がある
- ☑ 予防対策として、ウイルスを「持ち込まない・つけない・やっつける・ひろげない」こと、**流水と石鹸による手洗い**、食品に対しては**中心温度85～90℃で90秒間以上の加熱**が有効



▶ ノロウイルスによる食中毒発生状況

図1のグラフは過去10年の月別ノロウイルス患者数を示しています。ノロウイルスによる食中毒は、令和2年以降は年間を通じて概ね減少していますが、1年を通して発生しています。特に冬場に多く発生する傾向があり、過去10年間の月別発生件数の推移をみると、11月から増加し始め、12月から翌年1月にかけて発生のピークを迎えています。また、1事件あたりの患者数が多くなる傾向があるため、1年間に発生する食中毒患者数全体の4割以上を占めており、時には患者数が500人を超える大規模食中毒に繋がることもあります。



図1 ノロウイルスによる食中毒発生状況

▶ 令和5年度 食中毒原因別の事件数と患者数

表1 令和5年度 食中毒原因別の事件数と患者数

	事件数	患者数
1	アニサキス	ノロウイルス
2	カンピロバクター	カンピロバクター
3	ノロウイルス	ウェルシュ菌

表1は令和5年度に発生した食中毒原因別の事件数と患者数ランキングです。ノロウイルスによる食中毒は事件数が3位にも関わらず患者数が1位になっています。

ノロウイルスは感染力が非常に強く、少量のウイルス(10～100個)でも感染・発症するため**1事件あたりの患者数が多いこと**が特徴です。

▶ ノロウイルスの感染経路と予防対策

ノロウイルスの感染経路はいくつかあります。ノロウイルスによる食中毒は、ノロウイルス感染者が調理する際に手に付着したウイルスで食品を汚染し、その汚染した食品を喫食する場合やノロウイルスに汚染されている食品を加熱不十分な状態で食べる場合など「経口感染」が主な原因となっています。それぞれの感染経路とその予防対策についてご紹介します。

経口感染

- 汚染された二枚貝類の生食や加熱不十分な食品を喫食することで感染
- 感染者によって調理され汚染された食品を喫食することで感染



予防対策

- ▶ 食品は十分に加熱する（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品：食品の中心温度85～90℃で90秒間以上の加熱）
- ▶ 調理従事者の衛生的な手洗いと、調理器具や施設内の洗浄・消毒を行う

接触感染

- 感染者のふん便や嘔吐物に直接または手指を介して間接的に汚染された物品や環境表面を通じて感染



予防対策

- ▶ 付着したウイルスを洗い流すため、十分な手洗いを行う
- ▶ 多くの人がよく触れる場所をこまめに清浄する
- ▶ 適切な汚物処理を行う

飛沫感染

- 感染者の嘔吐物が床に飛散した際などに、ノロウイルスの含まれた飛沫を吸いこむことで感染



予防対策

- ▶ 適切な汚物処理を行い、処理後は十分な手洗いを行う
- ▶ 至近距離で処理を行う際は、必ずマスクを着用
- ▶ 適切な汚物処理を行う
- ▶ 処理後は十分な手洗いを行う



空気感染

- 感染者のふん便や嘔吐物が乾燥し、付着したほりとともに空気中を漂い、それを吸いこむことで感染



予防対策

- ▶ 汚物処理後、しばらくの間は汚染された場所を立ち入り禁止とする
- ▶ 汚物処理に使用した用具は使い捨て、または消毒*を行い、ウイルスが付着したまま放置しない

※ ノロウイルスのようなエンベロープのないウイルス（ノンエンベロープウイルス）は、ダメージを受けにくく、消毒剤が一般的に効きにくい傾向があります。

食品取扱者が行う衛生的手洗いとは

「衛生的手洗い」は、感染予防や食中毒予防のために、通過菌をすべて除去することを目的とした手洗いです。とくに手洗いが不十分になりやすい部位（親指や指先、手のしわなど）を意識してしっかり洗います。

ノロウイルスは極めて微小なため、1度の手洗いでは落ちにくく、「2度手洗い」をおすすめします。



汚物処理時のポイント



個人防護具の着用



立ち入りの制限

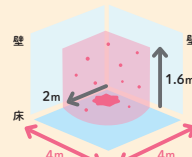


十分な換気



次亜塩素酸
ナトリウム
1000ppm以上

効果的な殺菌剤の使用



広範囲の清浄化



処理後の手洗いとうがい

【参考文献】 情報入手日：2024/11/1時点

- 国立感染症研究所感染症発生動向調査週報 <https://www.niid.go.jp/niid/ja/idwr-dl/2024.html>
- 厚生労働省「令和5年（2023年）食中毒発生状況」
- 厚生労働省HP「感染性胃腸炎（特にノロウイルス）について」 <https://www.mhlw.go.jp/bunya/kenkou/kekkaku-kansenshou19/norovirus/>
- 政府広報オンライン「ノロウイルスに要注意！感染経路と予防方法は？」 <https://www.gov-online.go.jp/useful/article/201811/3.html#secondSection>

NEW!

80枚入
容器

80枚入
詰替

含浸
タイプ
登場

次亜塩素酸
ナトリウム
0.1%以上

サラヤ ジアクロス

商品情報はこちら▶

特徴

- 液の調製や含浸の手間が不要で開封後すぐに使える！
- 使用開始から2ヶ月間は有効塩素濃度:1,000ppm以上を維持

