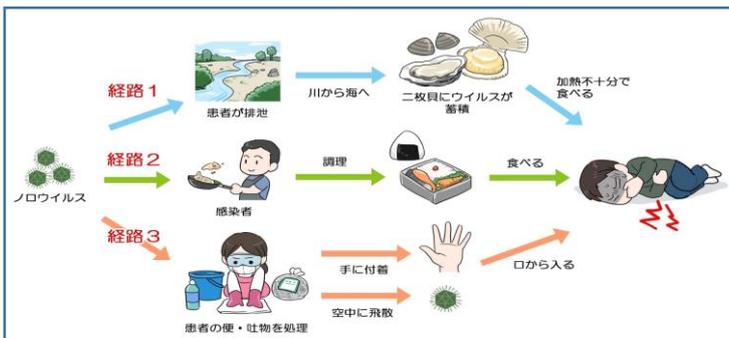


1 概要: ノロウイルスは、乾燥、水中、凍結、酸に強くアルコールでは効力がない為、消毒は塩素系の方が良いとされています。また、変異や遺伝子組換えが起きやすく、少量(18個～)で感染・発病するので、大規模食中毒の感染症を引き起こします。近年では急速に研究が進展しています。

2 症状: 感染後、1～2日くらいで、下痢、激しい嘔吐、発熱及び腹痛の症状がみられる。発症後は一般的に1～2日程度で治癒し、後遺症が残ることはほとんどありません。  
下痢の程度が強い傾向がある2歳未満児では、脱水症状がみられる。また、乳幼児、高齢者、免疫不全等の抵抗力の弱い者では重症化することがあり、特に吐物がのどに詰まり、窒息の原因となることがあります。

3 原因: 食中毒事例の約7割で原因食品が特定できていません。これは、食品から直接ウイルスを検出することが難しい為です。  
原因食品として特定されたものの多くは、飲食店、旅館等で提供される料理又は仕出し・弁当でした。調理又は配膳過程における食品取扱者からの直接又は間接的な二次汚染が原因と考えられています。



4 予防: 食品製造者・調理従事者を介して汚染された食品が原因となる食中毒の予防策として、以下のことが考えられます。

〈食品製造者・調理従事者〉

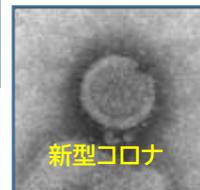
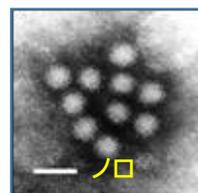
- ①日常的に手洗い等による衛生管理を行い、ノロウイルスに感染する機会を減らす。
- ②おう吐や下痢等の感染を疑う症状がある場合は、食品を扱わない。

〈施設管理者〉

- ①適切な衛生教育を行い、調理従事者が健康状態を相談しやすい環境を作る。
- ②手洗い設備など一般衛生管理のための環境を整備する。

以下にお示した食中毒統計(2013年～2022年)では、ノロウイルス食中毒の発生は、年々、全食中毒事件数に対する割合や患者数の減少傾向にありましたが、さらに2020年初頭から新型コロナウイルス感染症(以下Covid-19)が日本でも大流行するようになってから細菌性食中毒に比べて事件数、患者数とも、より減少傾向を示しています。これはウイルス(ノロウイルス、サポウイルス、ロタウイルス等、いずれも5類定点把握感染症に分類)による食中毒予防対策として従来から取られて来た食中毒予防の4原則を、さらにCovid-19の流行を機に皆さんがこぞって強化、実施して来たことが功を奏したと言えます。なおCovid-19も今年5月8日から第5類定点把握感染症に分類されました。

年次	食中毒件数	患者数	うちノロ食中毒数		患者数	
2013	931件	20,802人	328件	(35,2%)	12,672人	(60,9%)
2014	976件	19,355人	293件	(30,0%)	10,506人	(54,3%)
2015	1,202件	22,718人	481件	(40,0%)	14,876人	(65,5%)
2016	1,139件	20,252人	354件	(31,1%)	11,397人	(56,3%)
2017	1,014件	16,464人	214件	(21,1%)	8,496人	(51,6%)
2018	1,330件	17,282人	256件	(19,2%)	8,475人	(49,0%)
2019	1,061件	13,018人	212件	(20,0%)	6,889人	(52,9%)
2020	887件	14,613人	99件	(11,2%)	3,660人	(25,0%)
2021	717件	11,080人	72件	(10,0%)	4,733人	(42,7%)
2022	962件	6,856人	63件	(6,5%)	2,175人	(31,7%)
合計	10,219件	162,440人	2,372件	(23,2%)	83,879人	(51,6%)



一方でCovid-19の予防対策は、WHO(世界保健機関)が主導のもと我が国でもワクチン接種の徹底を第一に①正しい手洗いの実施。②3つの正しい咳エチケット(1マスクを着用する。2ティッシュ・ハンカチなどで口や鼻を覆う。3上着の内側や袖で覆う。)。③定期的な消毒(アルコール[手指、対物]・次亜塩素酸Na[対物])等が徹底されてきた結果、5類定点把握感染症に分類されるようになりました。

以上のようにウイルス(ノロウイルス、サポウイルス、ロタウイルス等)性食中毒、Covid-19、インフルエンザウイルス、さらには細菌性食中毒のいずれとも手指等に付着してしまったこれらの病原体をその都度、推奨されている2回の手洗いで物理的に洗い流してしまうことが共通している有効な予防対策です。

今年、東京都内のノロウイルス食中毒発生状況(10月15日の段階)を見る限り、昨年同期は4件発生で患者数40人であったのが、今年は8件の発生で患者数222人と大幅な増加傾向が示されています。

これから程なく従前のよう例年、人の流れや集いが一気に増加する冬の好発期に向けてノロウイルス並びに細菌性食中毒発生予防対策としてCovid-19感染予防対策でも推奨されている正しい手洗い、さらに必要な時に応じたマスクの着用、さらに調理施設や器具等の対物に対しては、広く汎用されている次亜塩素酸Na消毒の適宜、実施等、継続して行くことが重要だと思います。

