

分かりやすい

ノロウイルス対策 の手引き

シリーズ Vol.5

ノロウイルス食中毒を防ぐには

こんな方に
お勧めです

- ・ ノロ食中毒を防ぎたい
- ・ どんな対策が有効？
- ・ 必要な検査とは？

もくじ

- ・ ノロウイルスとは？①・・・・・・・・・・ 2
- ・ ノロウイルスとは？②・・・・・・・・・・ 3
- ・ 原因や感染経路は？・・・・・・・・・・ 4
- ・ 対策方法（ウイルスの失活）・・・・・・ 5
- ・ 対策方法（従業員管理）・・・・・・・・・・ 6
- ・ 対策方法（食材管理）・・・・・・・・・・ 7
- ・ 必要な検査とは？・・・・・・・・・・ 8
- ・ 最近の動向・・・・・・・・・・ 9
- ・ お問い合わせ先・・・・・・・・・・ 10



ノロウイルスとは？①

ノロウイルスとは食中毒の原因の一つで、近年日本国内の食中毒事件の大多数を占めます。

例年11月頃から増え始め、1,2月頃にピークを迎えます。

大きさは30nm（ナノメートル＝ミリメートルの100万分の1）程度と非常に小さく、発症者の糞便1gには1億個以上、嘔吐物1gには100万個以上が含まれていると言われています。

食中毒菌（細菌）のように食品で増殖はしません（ヒトの小腸で増殖）が、**感染力が強く**（100個以下でも感染するといわれています）、一般的に殺菌に用いられる**アルコール製剤が効きづらい、乾燥に強い**など、食品衛生管理において非常に厄介な特徴を持っています。



ノロウイルスとは？②

ノロウイルスの潜伏期間は1～2日間程度で、発症すると激しい嘔吐や下痢、発熱などの症状が出ます。発症後1～2日間程度で治癒し、後遺症はありません。但し、**症状が治まってからも2～3週間程度は糞便から排出する**といわれています。

感染、発症しても症状が軽い場合や、不顕性感染（症状が出ない）もあるようです。

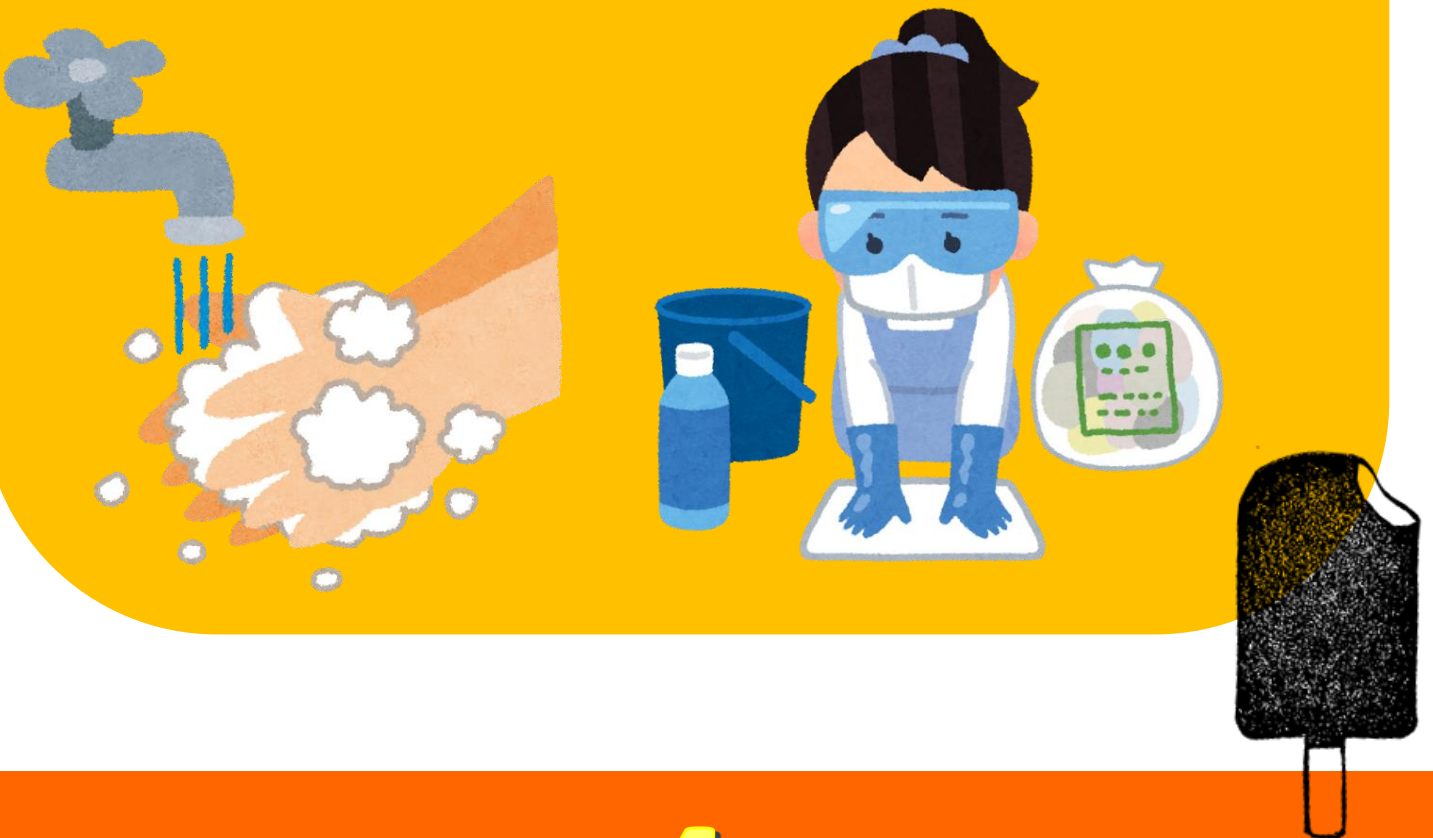
発症した場合は、現在、ノロウイルスに効果のある抗ウイルス薬はないので、脱水症状や体力の消耗を防ぐための対症療法（水分と栄養の補給）がおこなわれます。



原因や感染経路は？

ノロウイルスによる食中毒では、**感染者を介して汚染された食品や二枚貝**（海水中でウイルスを濃縮する）**の生食、環境からの汚染**（嘔吐物処理が不十分で、ウイルスが残ってしまった場合）などが考えられます。

感染者の手洗いや、環境の清掃と消毒（二次汚染を防止する）、食品の十分な加熱（ウイルスの失活）、嘔吐物や糞便汚染の正しい処理などが、大規模なノロウイルス食中毒を防ぐことにつながります。



対策方法（ウイルスの失活）

ノロウイルスの失活（活性を失わせる）には下記が有効であるとされています。

○食品の中心部を85℃～90℃で90秒間以上加熱する。

○塩素濃度200ppm以上の次亜塩素酸ナトリウムで消毒する。

「加熱」と「次亜塩素酸ナトリウム」によって食品や調理器具、環境のノロウイルスを失活させることが対策の基本となります。

現在、エタノール系製剤の中にも、不活化効果を期待できるもの（※）もあり、状況によって使い分けることが重要です。

（※参照「平成27年度ノロウイルスの不活化条件に関する調査報告書」【国立医薬品食品衛生研究所】）



対策方法（従業員管理）

調理に携わる従業員管理で、重要なことは「体調管理」と「手洗い」となります。

『従業員管理のコツ』

- ①嘔吐や下痢の症状がある場合の**報告を徹底**させる。
（家族間の感染も多いので、同居家族の状況も確認するなどが望ましい）
- ②**正しい手洗い※**の実践（特に外部からの入室時やトイレの使用後など）
- ③定期的な**検便検査による感染の確認**。（「大量調理施設の衛生管理マニュアル」では、10月～3月の間に月1回以上の実施に努めることとしています。）

※①流水②石鹸（10秒）③流水（15秒）④水のふき取り⑤消毒の②～③を2回実施すること（**2回手洗い**）により、手指に残る**ウイルスを100万個から数個レベルに減らす**ことが出来るといわれています。



対策方法（食材管理）

食材管理（調理）の基本は十分な加熱（85℃～90℃で90秒間以上）となります。加熱せずに食べる食品については、洗浄や使用する調理器具の管理、取り扱う調理員の管理などがポイントとなります。

平成29年6月16日付けで改正された「大量調理施設の衛生管理マニュアル」では、加熱せずに喫食する食品については、乾物や摂取量の少ない食品も含め、製造加工業者の衛生管理体制について、従事者の健康状態の確認などを適切に行っているかを確認することなどが盛り込まれ、調理の現場だけではなく、加工品製造に対しても適切な対応を求めています。



必要な検査とは？

ノロウイルスに関する検査は、検便検査、食品検査、環境の拭き取り検査などがあります。

検便検査については、従業員の健康管理をする上での基本事項となります。検査方法は高感度なもののから、安価で簡易的なものなどいくつかの種類があります。定期的な確認をするものなのか、症状が出ているのか、陽性となった方の復帰確認するもののかなど、状況に応じて選択をすることが必要です。**食品製造に携わる場合は、より高感度な検査方法（リアルタイムPCR法等）が推奨されます。**

調理施設では、**10月～3月について月1回以上の定期的な確認**と、下痢やおう吐の症状がある場合、家族に有症者がいる場合などの**スポット的な確認が推奨**されます。

併せて、食品検査や環境のふき取り検査を導入することによって、ノロウイルス対策を強固なものにすることができます。



最近の動向

前述した「大量調理施設衛生管理マニュアル（平成29年6月16日改正）」では、特にノロウイルス関連の改正事項が多く見られます。

ノロウイルスに関する改正のポイントは以下の通りです。

○作業開始前に調理従事者の健康状態を「確認」し「記録」をとること。【確認と記録を明記】

○10月から3月の間にノロウイルス検便検査を月1回以上受けるように努めること【頻度の明記】

○症状が無いが感染が判明した調理従事者は、検便検査で陰性となるまで、調理作業を控えさせる。【不顕性感染者対応の明記】

○検便検査の方法について糞便1gあたり 10^5 オーダーで検出できる検査方法と変更



お問い合わせ先

お問い合わせはお電話もしくは
ホームページのお問い合わせ
フォームよりお問い合わせ下さい。

- お電話によるお問い合わせの場合
下記よりお問い合わせ下さい。

TEL:027-230-3411 FAX:027-230-3412

- お問い合わせフォーム
下記URLとなっております。

<https://www.shokukanken.com/inquiry/form.cgi>

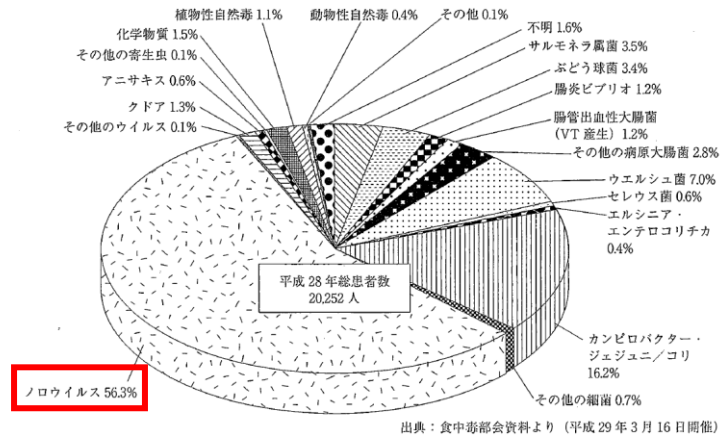
ノロウイルス対策の手引き

2017年10月19日（第2版発行）

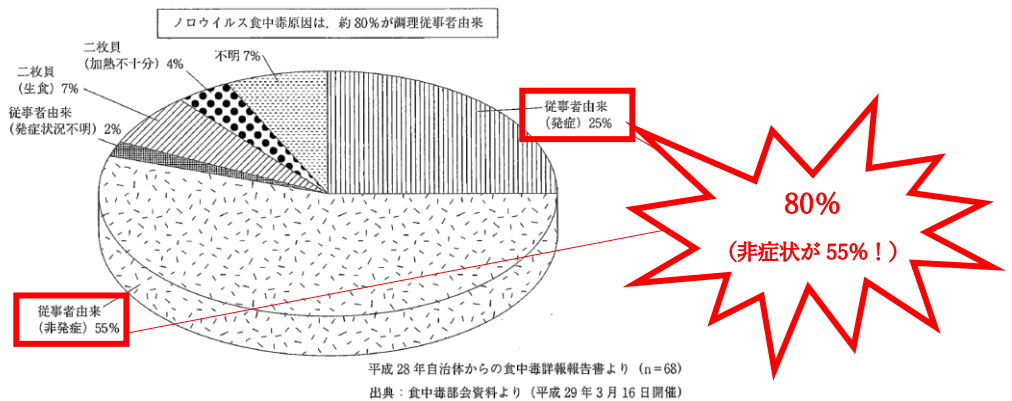
株式会社食環境衛生研究所
〒379-2107 群馬県前橋市荒口町561-21
TEL:027-230-3411 FAX:027-230-3412



[平成 28 年度のノロウイルス食中毒の発生状況は？]



全体の食中毒患者数 20,252 人のうち 56.3%、実に 11,397 人はノロウイルスの食中毒による患者数でした。



上記の表より、ノロウイルス食中毒原因は、全体の 80% が調理従事者由来のものと分かります。

一方でノロウイルス食中毒原因として、代表的なものとして二枚貝については、全体の 11% 程度でした。つまり、調理従事者由来（特に症状が無い従事者からの感染が全体の半分以上）のノロウイルスをいかに防ぐかが、企業のノロウイルス対策のカギになります。

[大量調理施設衛生管理マニュアルはどう改正されているか？]

ノロウイルスの検便検査について、一部が以下のように改正されていました。

改正前：必要に応じ 10 月～3 月にはノロウイルスの検査を含めること。

改正後：10 月～3 月までの間には月に 1 回以上又は必要に応じてノロウイルスの検便検査※に努めること。

※遺伝子型によらず、概ね便 1g 当たり 10^5 オーダーのノロウイルスを検出できる検査法

上記事項は、ノロウイルス不顕性感染者を含め、従業員のノロウイルス感染を未然に防ぐ目的で改正されたものだと考えられます。これを受け、厚生労働省医薬・生活衛生局へは、以下のようなご意見が寄せられています。

御意見概要：ノロウイルス検査費用は高額であり、利益の少ない外食業界において月 1 回以上の検査は、経営にも影響を及ぼすことになる。／外食チェーンは、従業員数千人を超える事業所も多いが、月に 1 回の検便検査を実施する場合、かかるコストは数千万～億単位が必要となり非現実的である。など

ノロウイルス検査のご提案

※感染原因の 55% が非症状感染者（症状の無い人）からの感染であることから、ノロウイルス食中毒予防の有効手段は、検査することが一番であると思われます。

ご提案① コスト面を考慮し、検便検査時期をしぼる：

ノロウイルスによる食中毒が特に多くなるのは「12 月から翌年 1 月にかけて、発生のパークになる傾向がある（厚生労働省ノロウイルスに関する Q & A）」とされています。よって、この時期（12 月～2 月）の 3 ヶ月間にしぼり、月ごとにノロウイルス検便検査を行い、感染状況の確認をすることをお勧めします。

ご提案② 検便検査の対象者をしぼる：

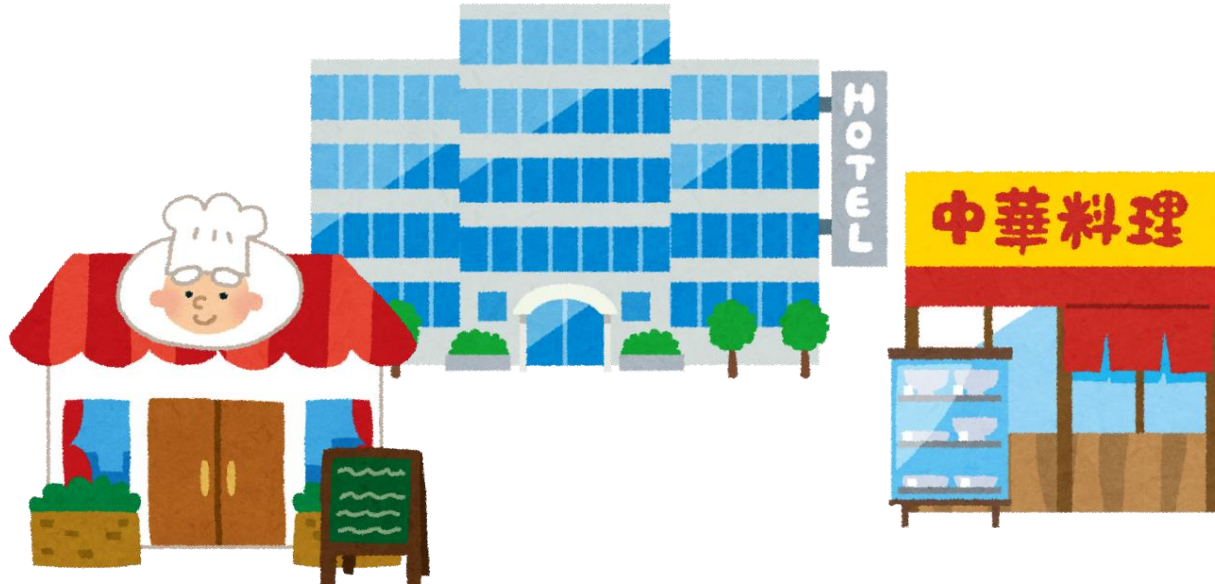
最優先の対象者は「調理従事者」です。他には、飲食企業においては、「エリアを巡回することが多い従業員」が感染者になった場合、巡回した各店舗にノロウイルスを持ち込む媒介者となる危険性があります。

よって、「調理従事者＋エリア巡回担当者」に対してのノロウイルス検便検査は、有用性が高いと思われます。

ご提案③ トイレの衛生状態を確認：

ノロウイルスの食中毒原因の多くは、従業員が原因（全体の 80% が）です。ノロウイルスは、排泄物（嘔吐物、糞便）に含まれるので、人から人への感染は「トイレ」を介しての可能性が高いと考えられています。トイレをいかに衛生的に保つかが企業の重要課題です。

そこで、日頃の清掃方法がノロウイルスを排除するのに適切なものかを把握する方法として、「ノロウイルスのふき取り検査」を推奨いたします。トイレの便座の裏側や取っ手などノロウイルスが残存しやすい箇所を重点的にふき取って、検査をすることで現在の清掃状況と清掃方法の妥当性を確認します。



弊社では、ノロウイルス対策に定期的な検便検査を推奨しています。時期と対象者を絞って実施することにより、効果的な対策となります。今シーズン、実施検討をされている方は、この機会にぜひお申し込みください。



ノロウイルス検便検査（リアルタイムRT-PCR法）
定価 ¥8,000（税別）を

CP価格

¥3,500（税別）／1検体

お申し込み希望の際には、メール連絡をお願いします。（お客様名、ご連絡先、ご担当者様の所属と氏名を記載してください）。

メール件名は「ノロウイルス検便希望」としてください。

対象者や時期、回数がお決まりの方は、下記情報をエクセルファイルにまとめ、添付ファイルにて送付してください（書式問わず）。

☐ 対象施設連絡先（住所、☎、📠）

☐ ご担当者様氏名

☐ 対象者氏名（一覧表：

漢字、カタカナいずれでも対応）

☐ 対象者性別（一覧表）

※部署ごとに報告書を分けたい場合、その他の事項については別途ご相談ください。



メールアドレスはこちら👉

info@shokukanken.com



株式会社食環境衛生研究所

手引きをDLしていただいた方に朗報！
ノロウイルス検便を大特価で提供