

# ノロウイルス等の 感染症予防対策

- 1.食中毒発生状況
- 2.市内で発生したノロウイルス食中毒
- 3.ノロウイルス食中毒予防対策

八王子市保健所  
食品衛生担当

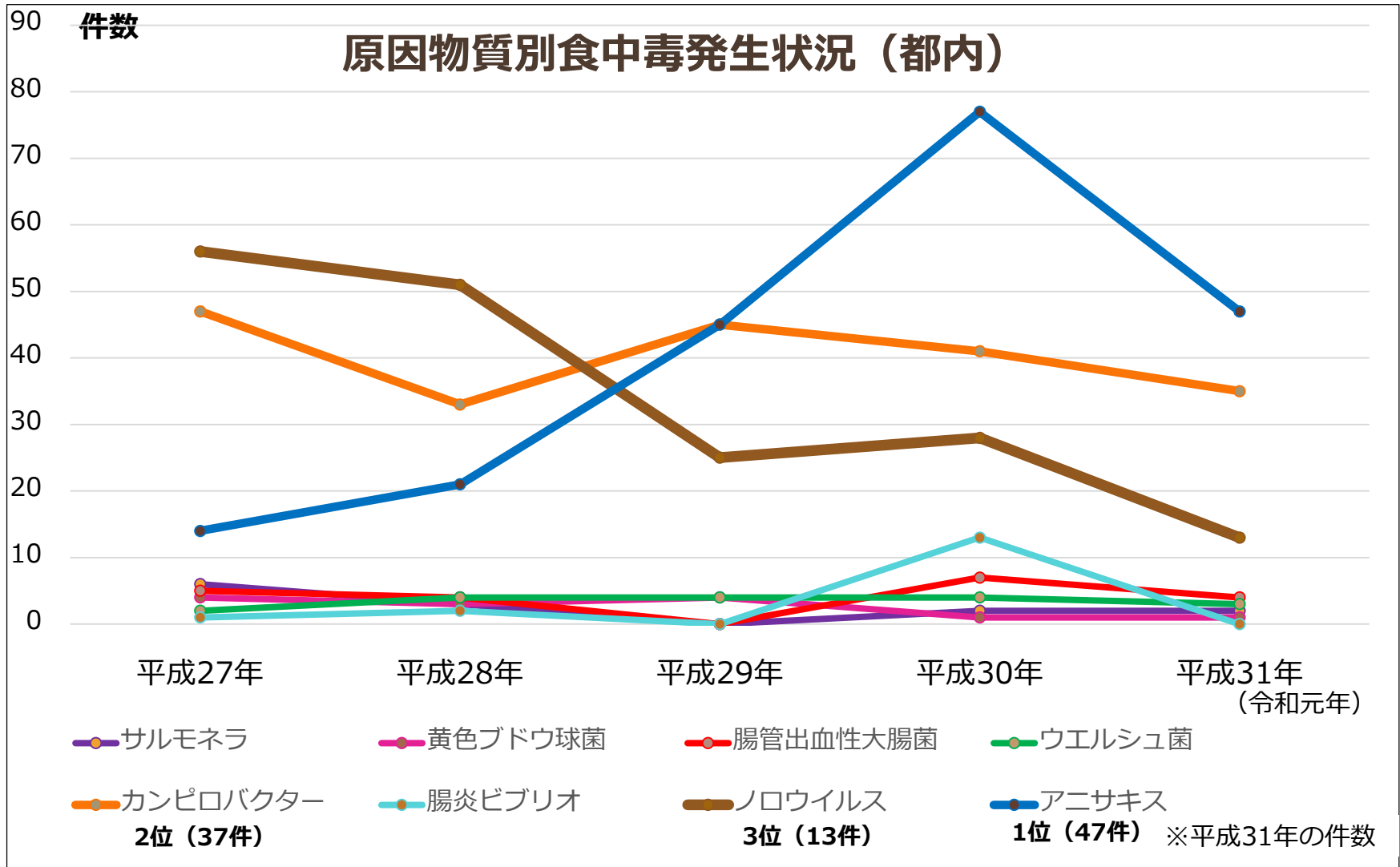
秋から冬にかけて、ノロウイルス等の感染症が流行する時期になります。今年  
は新型コロナウイルスの流行も伴い、より一層の感染症予防対策が重要となります。  
特にノロウイルスは12月～4月頃にかけて、人から人への感染だけでなく、食  
事を介した感染（＝食中毒）が多く発生します。  
給食施設に従事される方々は、手洗いの励行、器具・施設の消毒、自らが感染し  
ないような生活環境を整え、十分な対策をとるようにしてください。

## 1.食中毒発生状況

発生日	原因施設	原因食品	原因物質	患者数
平成31年1月	飲食店	刺身の盛り合わせ	アニサキス	1名
1月	旅館・ホテル	会食料理	ノロウイルス	13名
2月	飲食店	焼肉 等	腸管出血性大腸菌O157	2名
令和元年9月	飲食店	会食料理（肉類）	腸管出血性大腸菌O157	9名
10月	給食施設	寮の食事	不明（大腸菌）	59名
令和2年2月	給食施設	給食	ノロウイルス	11名
令和2年10月	飲食店	中華料理	セレウス菌	4名

平成31年から令和2年10月までに、八王子市内で発生した食中毒は上記の一覧の通りです。  
市内でも冬期にノロウイルスを原因とした食中毒が発生しています。  
また、食肉類の加熱不足による腸管出血性大腸菌による食中毒も発生しています。腸管出  
血性大腸菌の食中毒は、野菜が原因食品になることもあるので、非加熱で喫食する野菜は、  
十分な洗浄・消毒をしてください。

## 原因物質別食中毒発生状況（都内）



都内全体の食中毒発生状況は、ノロウイルスによる食中毒は減少傾向にあり、食肉の生食又は加熱不足が原因と考えられるカンピロバクターによる食中毒が時期を問わず通年で発生しています。アニサキスによる食中毒は、漁獲状況によって発生数は増減しますが、冷凍や加熱、目視が予防対策となります。

## 2.市内で発生したノロウイルス食中毒

### 事件概要

令和2年2月上旬、寮生活をしている学生が同時期におう吐、下痢、発熱を発症したと保健所に一報があった。調査の結果、同じ日に寮以外の食堂で朝食を喫食した学生のみが発症していた。

検査の結果、朝食調理従事者検便（1名中1名）、患者検便（11名中11名）からノロウイルスGⅡが検出された。

発症者の共通食が食堂の朝食のみであること、患者の症状がノロウイルスの発症状況と同じであること等から、朝食が原因の食中毒と断定した。

### 食中毒発生の原因

#### ⇒調理従事者からの二次汚染

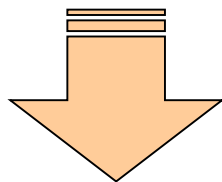
朝食を調理した従事者は1名で、下痢や腹痛などの体調不良はありませんでしたが、検便でノロウイルス陽性となりました。調理中やトイレ後の手洗いが不十分で、食材にノロウイルスを付着してしまっただ可能性が高いと思われます。



# 3. ノロウイルス食中毒予防対策

## 気をつけて！ 健康保菌者と二次汚染

健康保菌者とは、菌を持っていても症状が出ない人のことです。  
ノロウイルス保有者の場合にも当てはまり、糞便中にはノロウイルスが多く存在していますが、症状が出ないため手洗いや衛生上の注意がおろそかになりがちです。



## 無意識に二次汚染源になっている！

ノロウイルス食中毒発生要因の約85%が  
調理従事者からの二次汚染との結果があります。  
自分も健康保菌者かもしれないと思って行動することで、  
感染予防の意識が高まります。

# ノロウイルスの特徴

条件	抵抗性
pH	酸に強い → 胃を通過する (pH2.7、3時間で感染性保持)
消毒	アルコールが効きにくい
加熱	60℃、30分で感染性保持
温度	低いほど安定
乾燥	室温で20日以上感染性保持
凍結	不活化しない

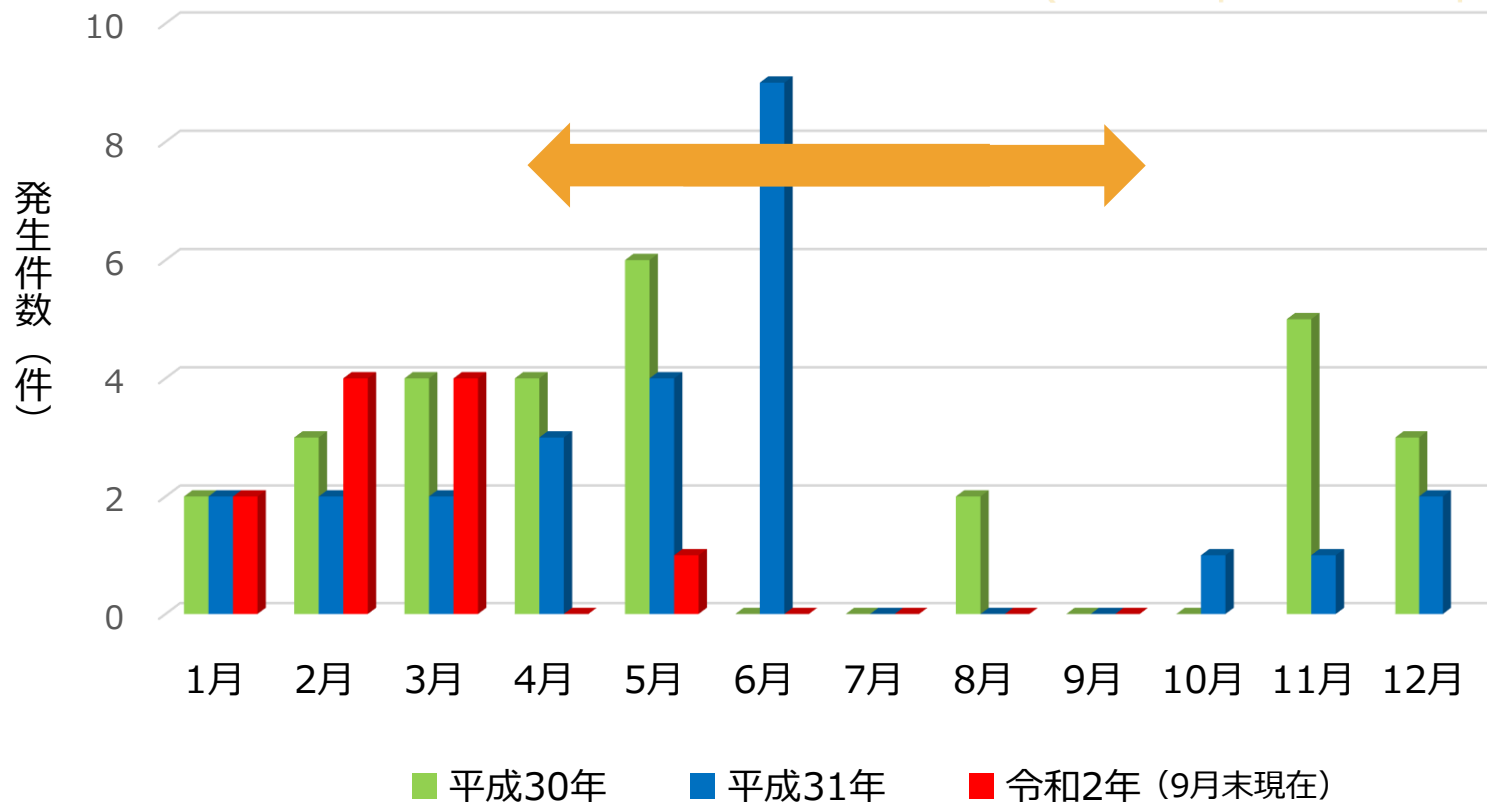
上記の通りノロウイルスは低温で乾燥した環境に強く、条件が満たされない加熱では不活性化しません。

ノロウイルス食中毒の予防方法のポイントは以下の通りです。

1. 厨房に持ち込まない ⇒ 主に従事者の体調チェック
2. 食材に付着させない ⇒ 手洗い
3. 十分に加熱する ⇒ 中心温度80～85℃、90秒間
4. 施設の衛生管理 ⇒ 次亜塩素酸ナトリウムで消毒

# ノロウイルス食中毒月別発生状況

(2018年～2020年：都内)



今年の4月以降、感染症予防の意識が高まり、ノロウイルス食中毒の発生も例年より抑えられたと考えられます。特にノロウイルス食中毒予防にあげた「手洗い」は感染症予防対策の基本になります。また、使い捨ての手袋を使用している場合でも、作業ごとに付け替えないと意味がありません。しっかりと手洗いを行い、適切な使い捨て手袋の使用を徹底しましょう。

# 効果的な手洗いの方法



1 石鹸をつけ手のひらをよくこする



2 手の甲を伸ばすようにこする



3 指先・爪の間を念入りにこする



4 指の間を洗う



5 親指と手のひらをねじり洗いする



6 手首、ひじまで忘れずに洗う



7 十分に水で流す

2回くり返す

画像：東京都福祉保健局

洗い残しが多い箇所は、指先（爪の際）、指の付け根、手の皺、親指、手の甲、手首です。

マスクや顔を触ってしまった後も、しっかり手洗いをしましょう。

また、手の傷は黄色ブドウ球菌などの細菌が増殖する場所でもあります。

手洗い後はハンドクリーム等で手荒れをケアし、十分な休養を取って体調管理にも留意しましょう。