

**** ノロウイルス食中毒の予防 ****

食中毒は気温が高い時期だけではなく冬場にも発生します。特にノロウイルスによる食中毒は冬季にかけて多くの方が発症します。ノロウイルスは少量でも発症するとともに、感染力が非常に強いいため発症者だけではなく、感染していても症状がない人（不顕性感染者）を介して食品や調理器具・設備（給水栓、冷蔵庫取っ手など）を汚染して、多数の食中毒患者や二次感染者を出してしまうこととなります。

ノロウイルスと言え、よくカキなど二枚貝が原因食品としてあげられますが、二枚貝を原因食品とする食中毒は件数で全体の 30% 程度です。

厚生労働省の資料によると

ノロウイルス食中毒の原因は、全体の 6 割がノロウイルスに感染した調理従事者による食品への二次汚染で、そのうちの 6 割は発症していない不顕性感染者となっています。

そのため、

① 発症者や不顕性感染者の早期発見

② 感染者に対する適切な措置

(感染を拡げない措置)

を徹底することが、ノロウイルス食中毒予防のための重要な対策になります。

① 感染者の早期発見

感染者などの早期発見のためには、日頃から従業員やその家族の健康チェック（下痢、嘔吐、発熱）を行うことや検便では通常の原因菌だけでなくノロウイルスについても検査することが感染者の早期発見につながります。

厚生労働省から出されている「大量調理施設衛生管理マニュアル」では、検便検査には「10 月から 3 月にはノロウイルスの検査を含めることが望ましい」となっています。

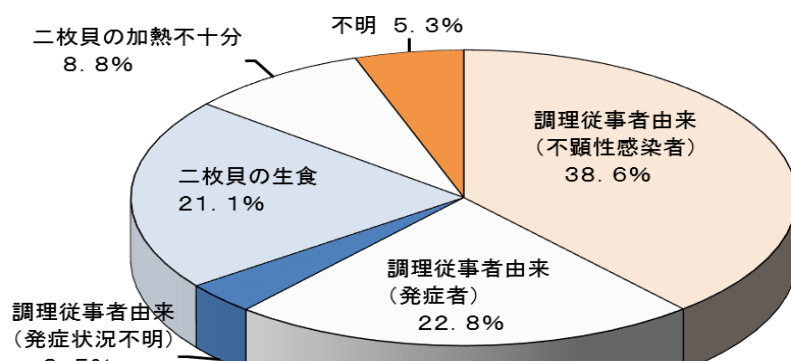
② 感染者に対する適切な措置（感染を拡げない措置）

検便でノロウイルスに感染していることが確認された場合は、医療機関を受診させてノロウイルスが検出されなくなるまで食品を取扱う作業をさせない、場合によっては、仕事を休ませるなどの対策が必要になります。感染していることが疑われる場合も受診して感染が確認されたら同様の措置が必要になります。このように適切に措置しなければ、感染者を介して汚染した食品などによる食中毒や二次感染がますます拡がってしまいます。



当センターでは、ノロウイルス検便料金をできるだけ安価に設定しています。一度に多くの検体を依頼される場合は、さらにお安い割引料金での検査を行います。お電話いただければ、F A X で資料、依頼書・採便管・検体送付キットをお送りしますので宅急便(クール便/着払い)でご送付ください。

ノロウイルス食中毒の発生要因(平成27年 推定も含む)



[平成 28 年厚生労働省 薬事・食品衛生審議会資料より]

【F A X 情報に関するお問い合わせ先】 公益社団法人福岡市食品衛生協会

TEL 092-651-5111

【休日のご案内】

- 土曜日・日曜日・祝日
- 年末年始（12月29日～1月3日）
- お盆休み（8月13日・14日・15日） 窓口業務を休ませていただきます。

[H A C C P（ハサップ）や検査に関するご相談・お問い合わせ先]

厚生労働大臣登録検査機関公益財団法人北九州生活科学センター KLSC 福岡事業所

福岡市博多区千代 1-2-4 福岡生活衛生食品会館 4 階

TEL 092-642-1001 FAX 092-642-1002 URL : <http://www.klsc.or.jp/>