2017.12. 2

食品衛生レビュー№102　●ヒト汚染病　ノロウイルス食中毒

－１２月を、棒に振るなー

冬の食中毒病因物質といえばノロウイルスになります。夏でもノロウイルス食中毒が発生し、食中毒事件数、患者数とも病因物質の中で一番です。本年11月10日に厚生労働省が各都道府県（政令市、中核市等）へ次のとおり「ノロウイルス食中毒の約８割は調理従事者を介した食品の汚染が原因」であり、注意喚起をするようにとの通知をしました。そこで、「12月に食中毒が発生したら」を説明し、再確認としてノロウイルスの特徴、対策を述べます。

なお、15年ほど前までは小型球形ウイルス（ノロウイルスの形状的分類）食中毒の原因は「生ガキ」とされていましたが、カキは内臓に溜めておくだけです。

|  |
| --- |
| 薬生食監発1110第１号  平成29年11月10日  各都道府県等衛生主管部（局）長　殿  厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課長  ノロウイルスによる食中毒の予防について  例年、ノロウイルスによる食中毒は冬期に多発し、１件当たりの患者数も多くなる傾向にあることから、公衆衛生上、大きな問題となっています。ノロウイルス食中毒の約８割は調理従事者を介した食品の汚染が原因とされており、手洗いや就業前の健康状態の確認といった、調理従事者の衛生管理の徹底が予防対策として重要です。（以下略） |

12月に食中毒が発生したら

飲食店にとって12月は忘年会、クリスマスがあって一年で一番稼ぐ時と思います。しかし、ノロウイルス食中毒の発生月でもあります。12月9日の夕食でノロウイルス食中毒が発生した場合、経過は次ぎようになります。

11日午後　被害者から保健所へ連絡（相談）

保健所調査、①残品・施設拭き取り検査　②調理方法・調理従事者の健康等を確認

③当日の他の利用者の確認

可能性が高ければ再発防止のために自主休業を指導

12日　　　　　　自主休業

13日あるいは14日　　行政処分（営業禁止処分・営業停止処分）

（＊行政処分の期日を定めない場合が禁止処分、期日を定める場合が停止処分）

17日　　　　　　早ければ営業禁止処分解除、停止期間満了

19日　　　　　　おそらく再開

営業禁止処分解除が確定しませんので、12日から21日頃までの予約客は断り、あるいは他店を紹介することとなります。他店を紹介した場合には、ランク上の料理をお願いし、その差額は自店で持つことになります。保健所が報道医発表しますので、年内の予約客は、極めて少なくなると思います。

ノロウイルスの主な特徴

極めて小さい：直径35～40nm（ナノメートル）（１nmは100万分の１mm）

極めて強い感染力：10～100個程度で感染発症

ヒトの小腸で増殖：二枚貝は、内蔵にただ溜めておくだけ

急性期の患者便には極めて多い：１ｇあたり10億個以上含まれることがある

症状回復後二週間以上、検便検査で検出されることがある

寒さ、乾燥に極めて強い

主症状は吐き気、嘔吐、下痢で、発熱は軽度

ノロウイルス対策

個人（飲食店従事者）

作業前、用便時に手洗いの徹底：石鹸を使い流水による洗浄（物理的な除去）する

汚染率が高い二枚貝の生食を避ける

吐き気、嘔吐、下痢の場合には出勤しない

用便後（特に下痢便時）の、拭く際に衣類（作業衣）を汚さないように十分に注意する

飲食店営業者

従業員がノロウイルス症状の場合には、忙しくても出勤させない。パート従業員は年休がなく無理して出勤することがあると聞くので、次の方法も検討していただきたい。

従業員にノロウイルス症状が見られ、症状が重くない場合には、本人（家族）が検便を店舗へ持参し、自社契約検査機関で検査を行い、その検査費用は自社で負担する。検査結果は本人及び自社へも通知。

感染発症が確認されたなら、１回目から5日後に再検査、陰性が確認されるまでその後3日後ごとに実施し、陰性が確認されたら出勤とする。

ノロウイルス感染発症が確認された場合には、さかのぼって欠勤日から欠勤解除前日まで、30～50％程度の休業補償を行う。

なお、厚生労働省の「ノロウイルスに関するQ＆A」では次のとおりになっています。

|  |
| --- |
| **Ｑ11**　発症した場合の治療法はありますか？  **Ａ11**　現在、このウイルスに効果のある抗ウイルス剤はありません。このため、通常、対症療法が行われます。特に、体力の弱い乳幼児、高齢者は、脱水症状を起こしたり、体力を消耗したりしないように、水分と栄養の補給を充分に行いましょう。脱水症状がひどい場合には病院で輸液を行うなどの治療が必要になります。 |

１２月を、棒に振るな

ノロウイルスは人間の体内でしか増殖できません。ノロウイルス食中毒のほとんどはヒトが汚染源で、まさしくヒト汚染病といぇます。飲食店営業者の皆さま、一年で一番稼ぐ12月を「棒に振らない」ように注意を払ってください。（笈川　和男）

ノロウイルス対策には次の書籍が大変参考になると思います。

公益財団法人日本食品衛生協会発行

野田衛著「ノロウイルス食中毒・感染症からまもる***!!***　－その知識と対策－」

価格800円（税込864円）