



## ノロウイルスの予防対策



ノロウイルスに関する食中毒事故のニュースをよくみるわ。  
わたしの施設でも事故を起こさないように気を付けないといけないわね。



ノロウイルスは、少ないウイルス量で感染・発症するため、1事件あたりの患者数が多いことが特徴じゃ。各施設で適切な予防対策を実施して事故を起こさないようにしていこう！

押さえておきたい！

### 今回のポイント

- ノロウイルスは人から人に感染し、経口感染・接触感染・飛沫感染・空気感染などの経路がある
- 予防対策としてウイルスを「持ち込まない・つけない・やっつける・ひろげない」



### ▶ ノロウイルス感染症の特徴

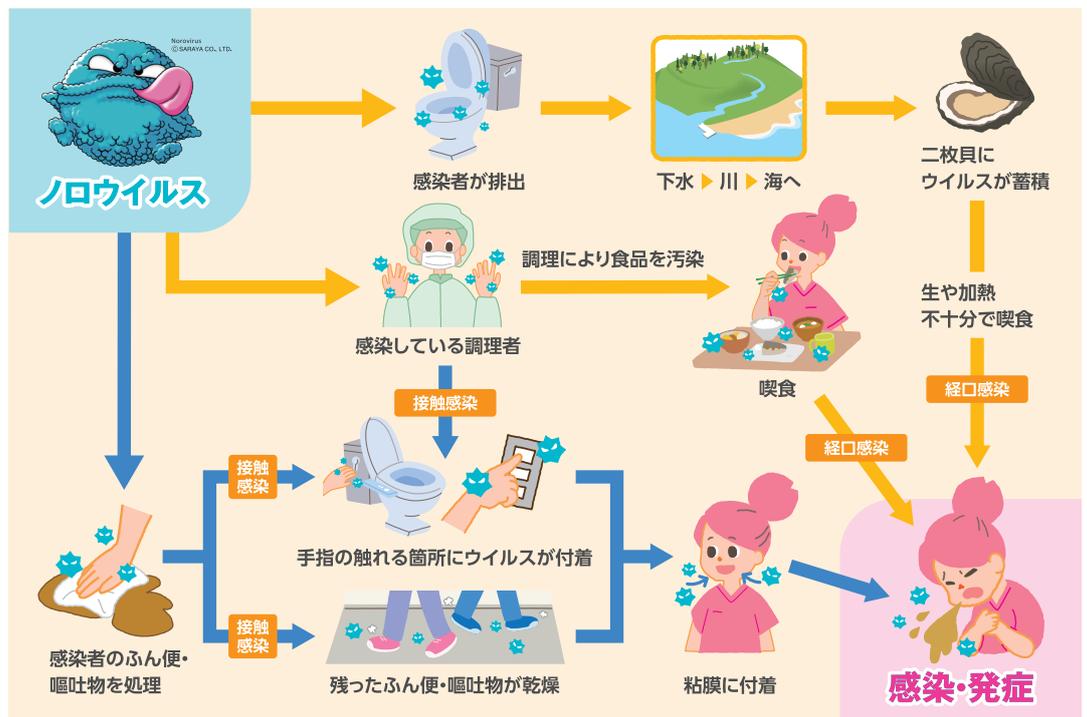
ノロウイルスは感染症法で5類感染症に分類されている感染性胃腸炎の原因の1つです。

主に冬に流行しますが、夏でも感染・発症します。10個～100個程度の少量のウイルスが体内に入るだけで感染・発症する強い感染力を持っています。

	ノロウイルス感染症の特徴
流行時期	主に冬季(夏でも感染・発症する)
感染が成立する量	少量のウイルスで発症(100個以下)
潜伏期間	12～48時間
症状	下痢、嘔吐、腹痛、吐き気等が1～2日続く
便中のウイルス量	便1gに約100万～10億個
その他	症状消失後も通常は1週間、長い時には1ヶ月程度便中にノロウイルスが含まれる

### ▶ ノロウイルス感染症の感染経路

ノロウイルスは食品だけでなく、人から人へ移ることが特徴です。経口感染・接触感染・飛沫感染・空気感染など、さまざまな経路で広がります。感染者の手指を介して食品が汚染されその食品を食べってしまう経口感染が最も多い感染原因です。また、汚れた手で触れたドアノブや手すり、共有物品を通しての接触感染、嘔吐物処理の際に起きる飛沫・空気感染にも注意が必要です。



➡ 食中毒に関する経路  
➡ 感染症としての経路

## ▶ ノロウイルス予防の4原則

ウイルスはごくわずかな汚染によって食中毒を起こしてしまいます。

各施設でノロウイルスを予防するためには、ウイルス性食中毒予防の4原則を実行することが重要です。



### ウイルス性 食中毒予防の 4原則

1  
ウイルスを調理場内に  
「持ち込まない」

2  
食べ物にウイルスを  
「つけない」

3  
付着してしまった  
ウイルスを加熱・消毒で  
「やっつける」

4  
消毒と対策で  
ノロウイルスを  
「ひろげない」

## ▶ ノロウイルス食中毒事例

### 事例①

発生年月	2012年12月	原因施設	仕出し屋
原因食品	仕出し弁当	原因物質	ノロウイルス
患者数	1442名		

人員配置が最小限で、調理員の体調不良時の対応策が確立されていなかった。また、調理器具やトイレ等の洗浄消毒が適切に行われておらず、調理員間で感染が拡大し弁当の汚染につながったと推察される。



対策 「持ち込まない」 → 体調不良時は出勤しない

### 事例②

発生年月	2014年1月	原因施設	製造業
原因食品	食パン	原因物質	ノロウイルス
患者数	1271名		

トイレ使用後の手洗いが不十分であったため、手にウイルスが残存した。これにより、装着した使い捨て手袋にウイルスが付着したと推察される。



対策 「つけない」 → 衛生的手洗いの実施

### 事例③

発生年月	2024年1月	原因施設	屋外イベント
原因食品	牡蠣料理	原因物質	ノロウイルス
患者数	35名		

中心部まで十分に加熱がされていなかったことで、食中毒を引き起こしたのではないかと推察される。



対策 「やっつける」 → 中心温度85～90℃で90秒間以上加熱

### 事例④

発生年月	2020年3月	原因施設	高齢者福祉施設
原因食品	コールスローサラダ	原因物質	ノロウイルス
患者数	16名		

適切な手洗いが実施できていない状態で調理に従事し食品を汚染したと推察される。



対策 「つけない」 → 衛生的手洗いの実施

【参考文献】 情報入手日：2025/12/1時点

- Medical SARAYA <https://med.saraya.com/gakujutsu/update/noro/>
- 厚生労働省 <https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzendu/0000104950.pdf>
- 東京都庁総合ホームページ <https://www.metro.tokyo.lg.jp/information/press/2024/01/2024011712>
- <https://www.spt.metro.tokyo.lg.jp/tosei/hodohappyo/press/2020/04/01/17.html>
- 厚生労働省 家庭での食中毒予防 [https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/syokuchu/01\\_00008.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/01_00008.html)



## 感染対策のマネジメントシステム

日々の感染対策ラウンドを正確に・効率的に行うために

医療・  
福祉施設  
向け

