

11
Nov.衛生
トピックス

今月のテーマ:

流行シーズン到来!
備えようノロウイルス対策

例年11月に入るとノロウイルスによる感染症や食中毒が急増し、本格的な流行シーズンの到来となります。今月は昨年(2020年)のノロウイルスによる食中毒の発生状況と、その対策をお伝えいたします。早めの対策で流行シーズンに備えましょう。

既に感染性胃腸炎の集団感染発生

新型コロナウイルスの感染対策として、手指衛生や環境の除菌等の衛生意識が高まっていますが、感染性胃腸炎による集団感染は発生していますので(表1)、これからのノロウイルス流行シーズンは特に対策を徹底しましょう。



表1 最近発生した主な感染性胃腸炎の集団感染

発表月日	発生場所	発生施設	患者数	備考
9/9	広島県	保育施設	24人	ノロウイルス検出
9/16	宮崎県	保育所	17人	—
10/1	山梨県	認定こども園	10人	ノロウイルス検出
10/26	奈良県	保育所	28人	ノロウイルス検出
10/27	北海道	保育所	21人	ノロウイルス検出
10/27	北海道	保育所	27人	ノロウイルス検出
10/27	北海道	保育所	58人	ノロウイルス検出
10/27	岩手県	教育・保育施設	20人	ノロウイルス検出

(2021年10月28日現在の自治体の報道発表資料やインターネット等の情報を基に作成)

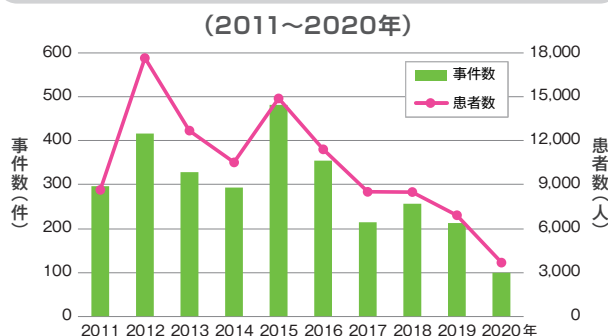
昨年(2020年)のノロウイルスによる食中毒発生状況

図1のノロウイルス食中毒発生状況の年次推移より、近年のノロウイルスによる食中毒は事件数が年間200~400件程度、患者数は7,000~10,000人程度発生しています。2020年は、事件数99件、患者数3,660人で、2019年に比べると事件数、患者数ともに半数程度に減少しました(事件数113件減、患者数3,229人減)。これは、小型球形ウイルスによる食中毒として統計が取られた1998年より(2004年からはノロウイルスとして集計)、最も少ない発生件数および患者数となっています。

月別の食中毒発生状況(図2)より、ノロウイルスによる食中毒は年間を通して見られますが、例年11月頃から増加し、12月から翌年1月にピークを迎え、3月頃まで多発するため、流行のピークを過ぎても春先まで注意が必要です。2020年は、いずれの月も例年より事件数、患者数ともに少ない発生状況となり、急増する11月、12月では例年のような急激な増加傾向は見られませんでした。

食中毒事件数の減少については、飲食店の利用が少なかったことも一つの要因ですが、手洗い等の新型コロナウイルス感染対策の効果もあったと考えられています。

図1 ノロウイルス食中毒発生状況年次推移



原因施設別(図3)では、飲食店での発生が最も多く全体の約3/4を占め、次いで仕出屋、事業場、旅館、製造所、学校(寄宿舎)、病院の順となっていますが、患者数では飲食店は約半数となり、仕出屋、製造所、旅館、事業場、学校、病院の順となりました。

図2 ノロウイルス食中毒月別発生状況

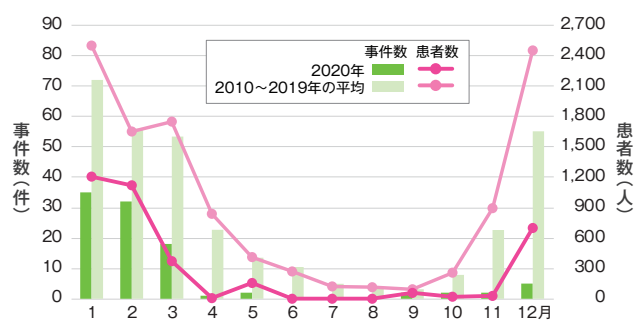
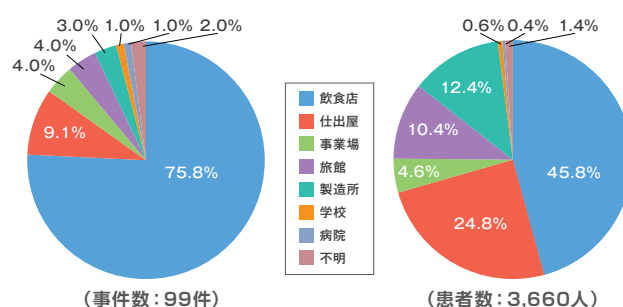


図3 ノロウイルス食中毒原因施設別発生状況(2020年)



(図1~3は、厚生労働省 食中毒統計資料より作成)

患者数を事件数で除した1事件当たりの患者数を見ると(表2)、製造所や仕出屋、旅館といった大量に製造や調理をする施設で患者数が多い傾向となりました。

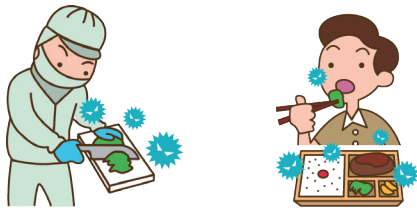


表2 ノロウイルス食中毒1事件当たりの患者数(2020年)

原因施設	1事件あたり(人)	事件数(件)	患者数(人)
製造所	151.3	3	454
仕出屋	100.8	9	907
旅館	95.5	4	382
事業場	42.0	4	168
飲食店	22.3	75	1,675
学校	22.0	1	22
不明	19.0	2	38
病院	14.0	1	14

表3には患者数が100人以上の食中毒を示しました。2020年は6件発生し、仕出屋が2件で、旅館、製造所、事業場、飲食店が1件ずつでした。12月に発生した仕出屋で製造された弁当(推定)による食中毒の患者数が最多で559人でした。

表3 患者数100人以上のノロウイルス食中毒事件(2020年)

発生日	発生場所	原因食品	原因施設	摂食者数(人)	患者数(人)
1/4	愛知県	1月3・4日に製造された仕出し弁当、1月3～5日に提供された食事	仕出屋	151	118
1/18	長野県	1月16日の昼食～1月22日の夕食	旅館	465	309
2/20	福岡県	不明(2月20・21日に製造された弁当)	製造所	1,311	397
2/28	鹿児島県	不明(2月27日昼に提供された食事)	事業場・給食施設・事業所等	327	116
3/25	岡山県	3月24・25日に提供された弁当	飲食店	不明	112
12/21	山形県	不明(当該施設が調製した弁当)(推定)	仕出屋	1,983	559

(表2・表3は、厚生労働省 食中毒統計資料より作成)

5つの対策でノロウイルスを防ごう

ノロウイルスの特徴を踏まえ、5つの対策で食中毒・感染症に備えましょう。

特徴

- 大きさは細菌の1/30～1/100程度と非常に小さい
- 感染者の便や嘔吐物中に大量に存在する
- 感染しても症状が出ない場合(不顕性感染)がある
- 環境中で長期間感染性を維持し、不活化されにくい
- 感染力が強く、少量(10～100個)で感染・発病する

5つの対策

1 徹底した手洗い

手指に付着したノロウイルスを、しっかり洗い流すことが肝心。
トイレ使用後や嘔吐物の処理後は「2度手洗い」を実施しましょう。

2 環境の清浄

ノロウイルスの汚染が起こりやすいトイレや、多くの人の手が触れる箇所は清潔に保ちましょう。

3 汚物の処理

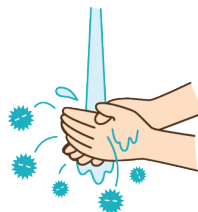
嘔吐物やふん便の処理は、すばやく適切な初期対応が重要。

4 健康管理

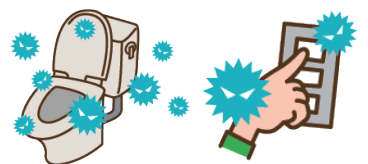
健康管理は組織全体での取り組みが重要。体調不良時には必ず報告をしましょう。

5 食品の加熱調理

ノロウイルス汚染のおそれのある二枚貝等の食品は、中心部を85～90℃で90秒間以上の加熱を。



© SARAYA CO., LTD.



サラヤの衛生管理総合 WEB サイト

sanitation

注目!
topics

衛生管理ガイド シーズン到来!! ノロウイルス対策できていますか?

ノロウイルス対策のまとめサイトリニューアル!最新情報をまとめ配信!



WEBサイトでも解説!
スマホで手軽に見られます。

スマホで情報GET!



<http://pro.saraya.com/sanitation/>

サラヤ 食品衛生

検索