



## ノロウイルス食中毒・感染性胃腸炎について



2017年8月号  
(2024年10月改訂)

### ノロウイルスによる集団感染

2017年8月4日～13日の10日間の日程でイギリスのロンドンでは、世界陸上競技選手権大会が開催されており、連日テレビで中継されていますが、この大会中に、各国の選手団が宿泊している公式ホテルの一つで、胃腸炎などの体調不良者が続出し、症状を訴えている人々は、約50名にもなりましたが、そのうち数名からノロウイルスが確認されているという報告がありました。

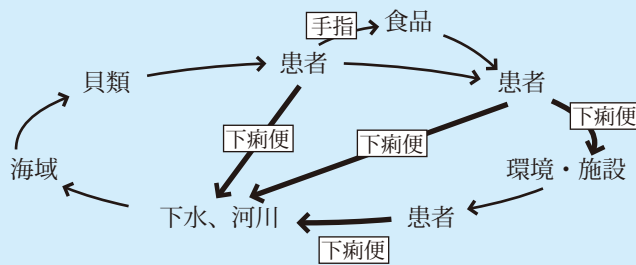
### ノロウイルスについて

ノロウイルスとは、遺伝子として一本鎖 RNA を持ち、エンベロープを有さない RNA ウイルスであり、このノロウイルスを起因とする食中毒や感染性胃腸炎は、一年を通して発生し、特に冬季(10月～3月)に多発しています。尚、ノロウイルスは人の手指や食品を介して経口で感染し、ヒトの腸内で増殖します。症状としては、おう吐、下痢、腹痛などを引き起こし、健康な人であれば、2～3日で快方に向かいますが、

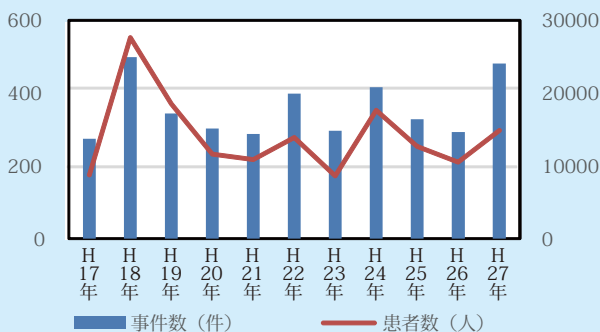
子供や高齢者などでは重篤化したり、吐物を気道に詰まらせて死亡する事もあります。又、ノロウイルスはワクチンがなく、治療方法も輸血などの対症療法に限られているのが実情です。

- ①感染力が非常に強く、10個～100個程度で感染・発症します。
- ②主に冬季(10月から5月)に流行します。
- ③感染者のおう吐物や糞便中に多く存在し、飛沫、塵埃感染も引き起こします。
- ③ヒトの腸管内でのみ増殖し、食品中や環境中では増殖しません。(但し、乾燥状態でも数週間は生存していると考えられています。)
- ④有効なワクチン等の治療法がありません。

<図1>ノロウイルスの感染源・感染経路

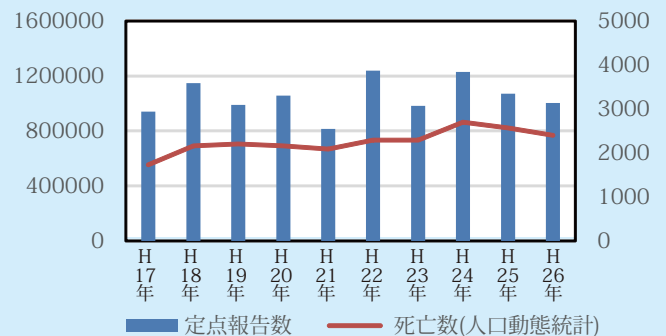


<グラフ1>ノロウイルスによる食中毒の発生件数



参照：ノロウイルスに関するQ&A 厚生労働省

<グラフ2>感染性胃腸炎(5類感染症)の発生件数



参照：ノロウイルスに関するQ&A 厚生労働省

ノロウイルスは感染後、凡そ1～2日の潜伏期の後に発症し、2～3日で回復に向かいますが、小児では3週間以上、成人では2～3週間に渡り、糞便にはこのノロウイルスが潜伏したままの状態では排出されます。

尚、摂取してから、15時間後には発症前であっても感染した人の糞便に含まれているノロウイルスが排出され始め、摂取後1～3日後にこの排出のピークが見られるとされています。しかも、無症候性保菌者も多く、十分な注意が必要です。

## 食中毒と感染性胃腸炎の違い

ノロウイルスによる「食中毒」と「感染性胃腸炎」の違いは、どちらもノロウイルスに感染した事を意味していますが、関係する法律の定義の違いによって分類されています。

尚、その取り扱いについては、ウイルスに汚染された食品を摂取する場合には「食中毒」、それ以外の原因で発症したものは「感染性胃腸炎」として扱われます。

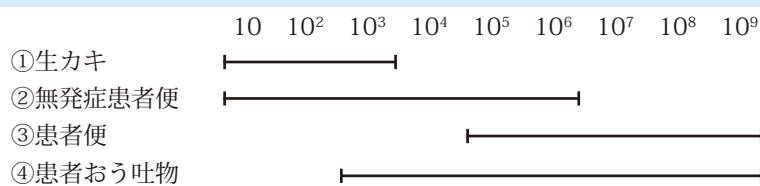
### (食中毒)

- ・牡蠣等の2枚貝を、生又は不十分な加熱調理で喫食した場合
- ・感染した人が不十分な手洗いで調理して食品を汚染し、それを喫食した場合

### (感染症)

- ・感染した人の糞便やおう吐物に触れた手指を介して口に入った場合
- ・乾燥した糞便やおう吐物から空中に浮遊したウイルスを吸い込んだ場合

<図2>糞便及びおう吐物中のノロウイルスの量



<表1>ウイルスと細菌の違い

	ウイルス	細菌
大きさ	20～300nm	1～5 μm
増殖	人や動物の細胞	細胞がなくても
細胞壁	ない	ある
タンパク合成	ない	ある
エネルギー産生	しない	する
二分増殖	しない	する
核酸	DNA又はRNAのどちらかしか持たない	両方を持つ
抗生物質	効かない	効く
ワクチン	自己免疫を高める予防効果 (治療ではない)	

## まとめ

ノロウイルスを起因とする食中毒や感染症は、毎年、拡大傾向にあり、その対策として、厚生労働省におきましても、平成28年度には、国立医薬品食品衛生研究所において作成された「ノロウイルスの不活化条件に関する調査報告書(平成27年度)」を参考資料として、「大量調理施設衛生管理マニュアル」を改定し、この際、調理機械、調理台、調理器具類などは、ノロウイルスに対する不活化効果を期待することが出来る薬剤を選定し使用することや、十分な洗浄が困難な器具類については、有機物存在下でも不活化効果を期待することが出来る、亜塩素酸水又は次亜塩素酸ナトリウム等で浸漬処理

し、消毒すること。と明確に記載されており、つい先月も、このノロウイルス対策に係る項目が新たに追加・変更され、食品に携わる施設や調理従業者に対する衛生管理の強化と、その徹底が指導されています。

尚、2020年には東京オリンピック・パラリンピック競技大会も控えており、今回、イギリスで開催された世界陸上競技大会で発生したノロウイルスによる集団感染のような事態を引き起こさない為にも、更なる強化が図られるであろうと予測されます。

そしてまた今年度も、このノロウイルスの流行シーズンが近づいてきています。貴施設の日頃の衛生管理方法や、

<参考1>ノロウイルス感染症予防のポイント

- ①牡蠣などの二枚貝等は85℃～90℃で90秒間以上加熱する。
- ②生食用野菜などは、十分に水洗いや殺菌処理を施す。
- ③調理で使用する機械・器具類などは、85℃で5分間以上の加熱もしくは同等の効果を有する方法で殺菌処理を施す。
- ④感染した人の糞便やおう吐物の処理を適切に処理する。手洗いを敢行する。 etc.

緊急時の対応方法を、今一度見直され、ノロウイルスを起因とした食中毒や感染症を発生させない管理体制を、これまで以上に、強化された方が良いのではないのでしょうか？

### 亜塩素酸水製剤

#### ケア・フォー・ハンズ プロフリー



容量・入り数  
1kg×1 PET  
5kg×1 PET  
20kg×1 PET