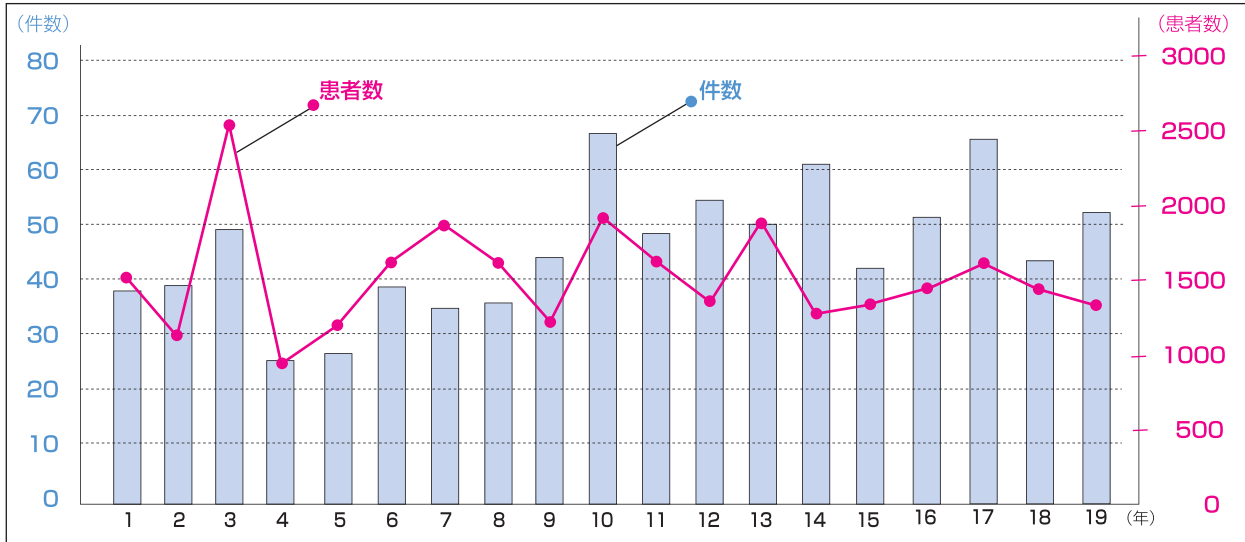


食中毒 発生状況

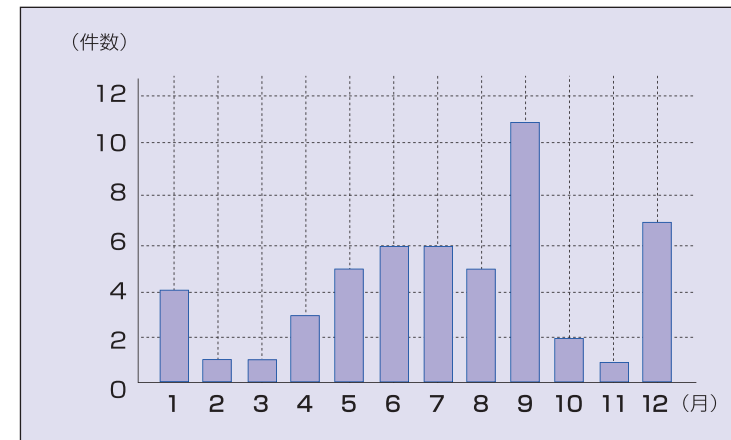
(グラフの数値は神奈川県及び県内の保健所設置市の平成19年のデータを集計したものです。)

食中毒の発生件数



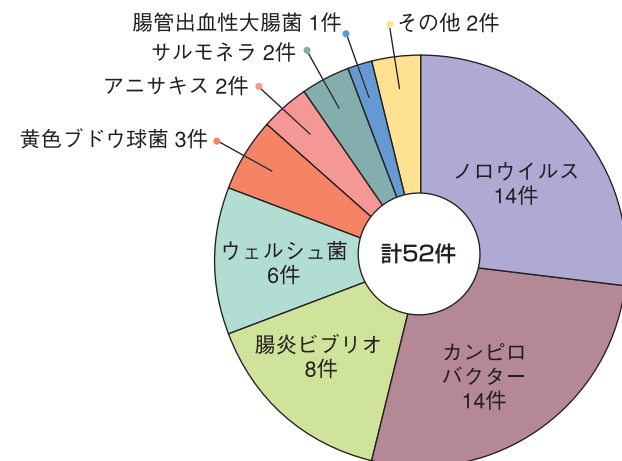
月別発生件数 (平成19年)

夏季に細菌による食中毒が、冬季にはノロウイルスによる食中毒が多発しました。



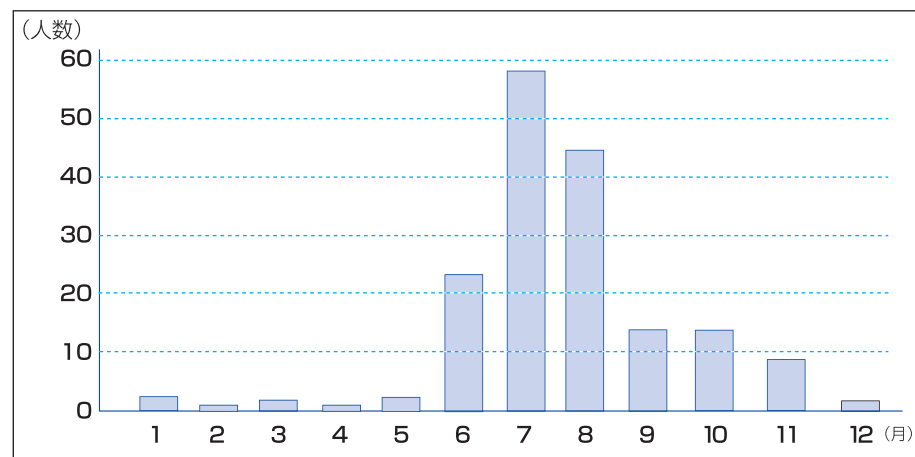
病因物質別発生件数内訳 (平成19年)

ノロウイルスとカンピロバクターによる食中毒が多く発生しました。



腸管出血性大腸菌感染症発生状況 (平成19年)

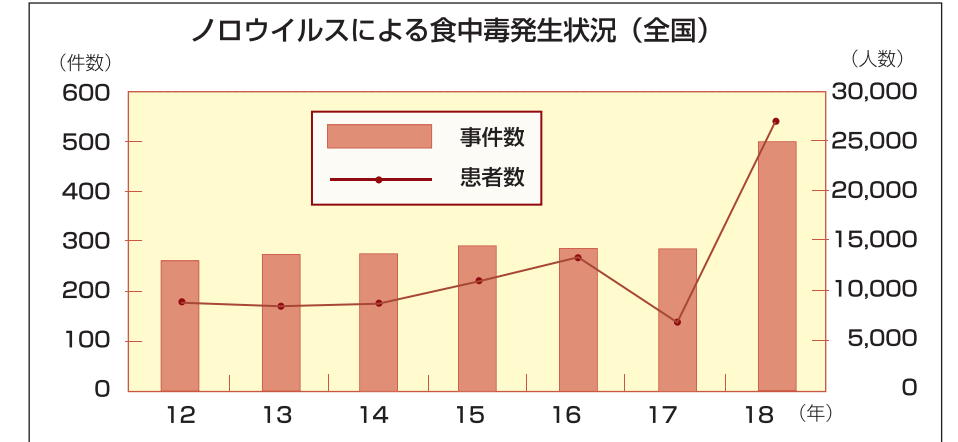
大きな集団発生などはありませんでしたが、夏季を中心に散発事例が多発しました。(右の表は「感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律」に基づき、平成19年に報告された発生状況です。)



ノロウイルスを知って防ごう食中毒

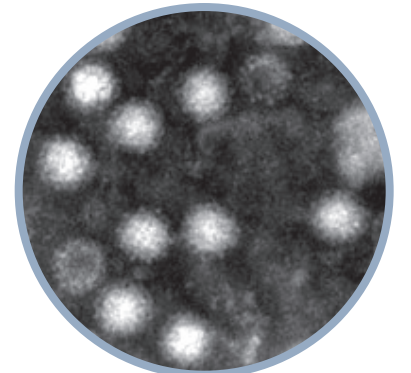
ノロウイルスは秋から冬にかけて流行する感染性胃腸炎の主な原因とされ、平成18年には全国で多くの患者が発生し、大きな社会問題となりました。

食中毒の原因としても、発生件数、患者数ともに急増し、その予防対策が急務となっています。



教えて！ ノロウイルスってどんなもの？

- 人のみに感染し、犬、猫などの動物には感染しません。
- 人の腸管細胞内で増殖し、食品中では増殖できません。
- 感染力が極めて強く、少量(10~100個)で感染します。
- 乾燥やアルコール消毒剤に抵抗性があり、有効なワクチンはありません。
- 感染者の糞便、嘔吐物に大量に含まれます。
- 毎年11月から2月までの期間に多くの発生が見られます。



撮影 神奈川県衛生研究所

ノロウイルス食中毒の発生メカニズム

人がノロウイルスに汚染された食品を摂食することで感染し、そのノロウイルスが腸管の細胞内で増殖して、嘔吐、下痢、腹痛、発熱の症状を引き起こします。増殖したノロウイルスは、糞便、嘔吐物に排出され、新たな感染源となります。



ノロウイルスの感染経路

ノロウイルスは、人の腸管でのみ増殖が可能であり、動物の体内、環境や食品中では増殖できません。

人から排出されたノロウイルスは、さまざまなルートを経て、再び人へ感染していくことで存続しています。



感染調理従事者から

- * 感染している調理従事者が手洗い不足により調理食品を汚染する。
- * 汚染された食品を食べて取り込まれる。

事例 1

- 小中学校の生徒の多くが嘔吐、下痢の症状を呈し、ノロウイルスが検出された。
- 小中学校には共同給食施設から給食が提供されており、複数の調理従事者に下痢等の症状が確認されていたにもかかわらず、調理させ続けていた。
- 多数の調理従事者からノロウイルスが検出されたことから、調理従事者が給食を汚染したことによる食中毒と判明した。

教えてカナジンくん、 予防するにはどうしたらいいの？



ノロウイルスの特効薬は、残念ながら現在のところありません。

毎年発生する流行を最小限にするためには、一人ひとりの積極的な予防対策が必要となります。

ノロウイルスを「取り込まない」「拡げない」ために、次のことに気をつけましょう。

改善ポイント

食品取扱者の健康管理

下痢や嘔吐の症状がある場合には、ノロウイルスに感染していることがあります。下痢等の症状がなくなっても、ウイルスの排泄が1ヶ月以上度続くことがありますので、食品の取扱いには十分気をつけなければなりません。

- 日ごろから健康管理に努める
- トイレ・風呂等を衛生的に保つ
- ドアノブ等の手指の触れる場所を衛生的に保つ
- 外部からの汚染を防ぐために客用と従事者用のトイレを区別する

改善ポイント

二枚貝の十分な加熱調理

カキやシジミなどからノロウイルスが検出された事例があります。二枚貝は、ノロウイルス汚染のリスクが高い食品とされています。

- 中心温度が85℃以上1分以上となるように加熱して食べる
- 二枚貝を取り扱った後の手指を洗浄する
- 使用した調理器具を洗浄し、消毒する

改善ポイント

嘔吐物、糞便の適切な処理

ノロウイルスは感染者の嘔吐物中にも大量に存在することがあります。

嘔吐物により12日以上前に汚染されたカーペットを介して、感染した事例があることから、その処理には十分注意しなければなりません。

- 処理には、使い捨てのエプロン、マスクと手袋を着用する
- 汚物が飛び散らないように、ペーパータオル等で静かに拭き取る
- 拭き取った後は、次亜塩素酸ナトリウム溶液（市販品の場合は、200倍に希釈する）で消毒し、その後水拭きする
- 拭き取ったもの等は、ビニール袋に密閉して廃棄する

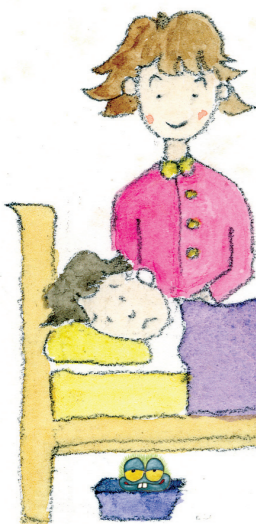


汚染された二枚貝から

- * 人から排出されたウイルスが下水を通して海に流れ込み、二枚貝の中腸腺（内臓）に蓄積される。
- * これを生食または加熱不足で食べて取り込まれる。

事例 2

- A社の複数の社員が嘔吐、下痢の症状を呈し、ノロウイルスが検出された。
- A社では二枚貝を発注し、社員に配布していた。
- 多くの社員が自宅に持ち帰り、家族と一緒に生で食べて、同様の症状を呈していた。
- ノロウイルスに汚染された二枚貝を生で食べたことによる食中毒と判明した。



汚染された生活環境から

- * 患者の嘔吐物、糞便の不適切な処理、取扱い。
- * その残渣が乾燥して空気中に漂い、取り込まれる。

事例 3

- ホテルの利用者が嘔吐、下痢の症状を呈したため、ホテル内の飲食店を原因とする食中毒が疑われた。
- 食事を食べていない利用者からも多数の患者が確認され、ノロウイルスが検出された。
- ホテルの廊下で客が嘔吐していたことが確認され、そのフロアの客に患者が集中していた。
- 感染者の嘔吐物を不適切に処理をしたことによる汚染拡大が原因となった感染症と判明した。

さあ始めよう！ 適切な手洗い

手指に使用できるノロウイルスの消毒剤は、現在のところありません。せっけん等を用いてよく手を洗い手指に付着したウイルスを洗い流すことが肝心です。



①指輪、時計などははずす



②手のひらを合わせよくこする



③手の甲をよくこする



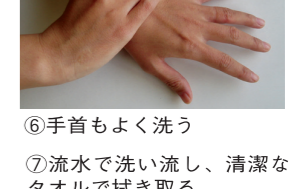
④指先、爪の間をよくこする



⑤指の間をよく洗う



⑥手首もよく洗う



⑦流水で洗い流し、清潔なタオルで拭き取る