

沖縄県のノロウイルスによる食中毒発生状況（2006-2015年）と 家庭でできる予防対策について

ノロウイルスは人に感染して急性胃腸炎を起こすことがある病原体です。潜伏期間は24～48時間程で、症状として下痢、嘔吐、腹痛や発熱などがみられます。通常は2日間程症状が持続し、自然治癒しますが、症状消失後も1週間程（長いときには1ヶ月）糞便中にウイルスが排出されます。ノロウイルスの主な感染経路は次のとおりです。

- ① ウイルスを保有した二枚貝（主にカキ）の喫食
- ② 感染した調理従事者等により汚染された食品の喫食
- ③ 感染者の糞便や嘔吐物を介した感染

①および②の場合は食中毒、③の場合は感染症として扱われます。

ノロウイルスは食中毒の主な原因ウイルスとして知られており、厚生労働省の食中毒統計では毎年多くのノロウイルスによる食中毒事件が報告されています。沖縄県では2006～2015年の10年間にノロウイルスによる食中毒は35件発生しており、2009年を除き毎年発生がみられます。月別発生件数は図1のとおりで、夏季にも発生がありますが、主に秋から冬に多発しています。これは、全国でも同様な傾向にあります。原因施設でみると、最も発生が多いのが飲食店で25件（71.4%）となっています。また、1件（2.8%）ではありますが家庭でも発生しています。

ノロウイルスには現在、治療薬やワクチンがないため予防対策が重要です。また、ノロウイルス感染者の中には症状が無くてもウイルスを排泄していることがあるため注意が必要です。ご家庭でできる予防対策の方法は次のとおりです。

- ① 加熱調理する際は85℃1分間以上行う
- ② 調理や配膳を行う前、トイレの後は手洗いを十分行う（2回以上）
- ③ 下痢や嘔吐等の症状がある場合には、直ちに医療機関を受診し、調理や配膳は控える

下痢や嘔吐等の症状がある方の汚物を処理する際は、マスクおよび手袋を必ず着用し、汚物を除去して下さい。汚物で汚染された箇所にはまだ多量のノロウイルスが残っていますので次亜塩素酸ナトリウムを用いて十分に拭取り、消毒を行います。次亜塩素酸ナトリウムは、ご家庭にある市販の塩素系漂白剤で代用できます。消毒液の作成方法は製品の濃度により表1のとおり作成して下さい。排泄物や嘔吐物等がついた床等の消毒には、1000ppmに調整したものを使用し、トイレのドアノブや調理器具等の消毒には、200ppmに調整したものを使用します。また、消毒する際は十分に換気を行って下さい。

これからの冬季はノロウイルスの発生が多い時期になりますので、十分な注意が必要です。

【衛生生物班】

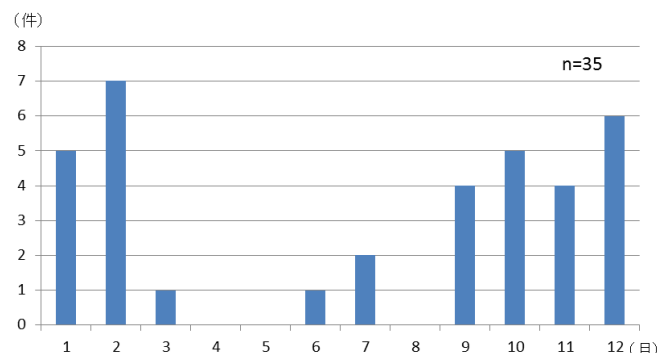


図1. ノロウイルスによる食中毒月別発生件数
(2006-2015年)

表1. 消毒液の作成方法

製品の濃度	食器、カーテンなどの消毒や拭き取り 200ppmの濃度の塩素消毒液		おう吐物などの廃棄 (袋の中で廃棄物を浸す) 1000ppmの濃度の塩素消毒液	
	液の量	水の量	液の量	水の量
12%	5ml	3L	25ml	3L
6%	10ml	3L	50ml	3L
1%	60ml	3L	300ml	3L

(出典：厚生労働省「ノロウイルス食中毒予防対策リーフレット」)