

令和元年度第 1 回 収集情報

項 目	内 容
-----	-----

テーマ	調理従事者を介したノロウイルス食中毒対策の更なる推進について
-----	--------------------------------

要旨	<p>1 はじめに</p> <ul style="list-style-type: none"> 平成 30 年 11 月、内閣府食品安全委員会は、ノロウイルスに関する国内外の関連情報を整理した「食品健康影響評価のためのリスクプロファイル～ノロウイルス～（平成 30 年 11 月改訂）」¹⁾（以下、「リスクプロファイル」という。）を公表した。 <p>2 ノロウイルスによる食中毒の現状</p> <p>(1) 発生状況</p> <ul style="list-style-type: none"> 近年、病因物資別食中毒事件数において、常に上位に位置している。2018 年はアニサキス 468 件、カンピロバクター 319 件に次いでノロウイルス 256 件と 3 番目に多く発生している。 <div style="text-align: center;"> <p>※厚生労働省食中毒統計より</p> </div> <p>図 1 ノロウイルスによる食中毒発生件数（全国）</p> <p>(2) 発生要因</p> <ul style="list-style-type: none"> 調理従事者による二次汚染が発生要因とされた事例は計 82% (2016 年)。 不顕性感染の調理従事者由来とされた事例は全体の 55% (2016 年)。 <p style="text-align: center;">表 1 ノロウイルス食中毒発生要因の割合</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">年 (集計に 使用した 報告数)</th> <th colspan="4">調理従事者による二次汚染</th> <th colspan="3">二枚貝</th> <th rowspan="2">不明</th> </tr> <tr> <th>発症</th> <th>不顕性</th> <th>症状の有 無不明</th> <th>計</th> <th>生食</th> <th>加熱不 十分</th> <th>計</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>2015 (n=57)</td> <td>22.8%</td> <td>38.6%</td> <td>3.5%</td> <td>64.9%</td> <td>21.1%</td> <td>8.8%</td> <td>29.9%</td> <td>5.3%</td> </tr> <tr> <td>2016 (n=68)</td> <td>25%</td> <td>55%</td> <td>2%</td> <td>82%</td> <td>7%</td> <td>4%</td> <td>11%</td> <td>7%</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: right;">※リスクプロファイルより引用</p>	年 (集計に 使用した 報告数)	調理従事者による二次汚染				二枚貝			不明	発症	不顕性	症状の有 無不明	計	生食	加熱不 十分	計	2015 (n=57)	22.8%	38.6%	3.5%	64.9%	21.1%	8.8%	29.9%	5.3%	2016 (n=68)	25%	55%	2%	82%	7%	4%	11%	7%
年 (集計に 使用した 報告数)	調理従事者による二次汚染				二枚貝			不明																											
	発症	不顕性	症状の有 無不明	計	生食	加熱不 十分	計																												
2015 (n=57)	22.8%	38.6%	3.5%	64.9%	21.1%	8.8%	29.9%	5.3%																											
2016 (n=68)	25%	55%	2%	82%	7%	4%	11%	7%																											

3 調理従事者に起因するノロウイルス食中毒対策

- ・ 調理従事者を介した食品の汚染防止対策としては、手洗いや就業前の健康状態の確認等、調理従事者の衛生管理の徹底が重要とされている²⁾。
- ・ また、調理従事者の感染機会に関して、トイレが重要な感染源であることを示唆する調査結果³⁾がある。一方、調理従事者ではないものの、トイレ後の手洗いが徹底されていないことを示唆する調査結果がある。

【参考】家庭でのトイレ後の手洗いに関する調査結果

(1) 消費者の手洗い等に関する実態調査（消費者庁：平成 27 年）⁴⁾

ア 調査対象 全国 8 地域の 16～65 歳の男女 2000 名

イ 調査結果

- ・ 手洗いの目的は汚れを落とす 89.1%に対して、感染予防 50.9%、汚染防止 41.0%
- ・ 食事前に手を洗う人は 52.6%
- ・ トイレ後、手を洗わない人が 15.4%（小便後のみ洗わない 7.3%、大便後に洗わない 3.0%、大便・小便後に洗わない 5.1%）
- ・ 手洗いの方法を覚えていない人が 73.9%

(2) 家庭における食中毒予防に関する調査（東京都：平成 29 年）⁵⁾

ア 調査対象 都内在住の 20～79 歳の男女 3000 名

イ 調査結果

- ・ 食中毒予防として取り組んでいることとして、トイレの後に手洗いをする人は 71.6%
- ・ 性別の内訳は、女性 80.4%、男性 62.9%
- ・ ノロウイルスについてよく知っているほど、トイレ後に手洗いをするとした人の割合は増加。
- ・ 原因、症状まで知っているもトイレ後に手洗いをする回答しなかった人が約 2 割。

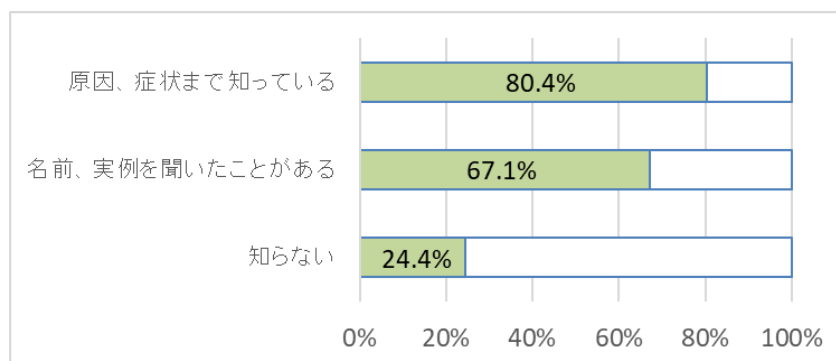


図 2 ノロウイルス認知状況別トイレ後の手洗い実施割合

	<p>4 都におけるノロウイルス対策の概要</p> <p>(1) 事業者等への監視指導・啓発</p> <ul style="list-style-type: none"> 食品衛生監視指導計画の中で、重点的に監視指導を実施する事項と位置づけ、食中毒が大規模化しやすい学校給食等の大量調理施設や高齢者、子供等が利用する社会福祉施設等を中心に、食品等の適切な取扱い、調理従事者の衛生管理等について、重点的に指導を行っている。 また、これら施設の調理従事者等を対象として、正しい手洗いの方法、患者発生時の対応、正しい消毒方法等に関する講習会を開催している。 <p>(2) 都民等への普及啓発</p> <ul style="list-style-type: none"> おう吐物処理、手洗い等の体験講座⁶⁾の実施及びホームページ、動画配信、リーフレット⁷⁾による情報発信を実施している。 <p>(3) 調査・検討</p> <ul style="list-style-type: none"> 食品安全情報評価委員会では、「調理従事者を介したノロウイルス食中毒の情報」について、平成18年度に報告書⁸⁾をとりまとめている。 健康安全研究センターでは、平成19年度から3年間、ノロウイルス対策緊急タスクフォースを組織して、おう吐物を介した感染経路、手洗いの効果とおう吐箇所の消毒方法、ノロウイルスの検査法等、様々な観点からノロウイルス対策を検討した⁹⁾。 現在行っている指導・啓発は、これら検討結果を踏まえたものである。
<p>検討の 方向性[※]</p>	<ul style="list-style-type: none"> 調理従事者を介したノロウイルス食中毒対策の更なる推進に向け、トイレ後の手洗い等の徹底方法について検討すべき。 また、調理従事者の実態調査等が必要とされた場合、調査の具体的内容についても検討すべき。 なお、リスクプロファイルの活用方法についても、あわせて検討事項になり得る。
<p>添付資料</p>	<ol style="list-style-type: none"> 食品健康影響評価のためのリスクプロファイル～ノロウイルス～（平成30年11月改訂）（内閣府食品安全委員会）※概要のみ抜粋・・・4 ノロウイルスの感染症・食中毒予防対策について（平成30年12月5日付厚生労働省事務連絡）・・・10 ふき取り検体からのノロウイルス遺伝子検出状況（食品衛生学雑誌 Vol.58, No.4 (2017)）・・・12 消費者の手洗い等に関する実態調査について（消費者庁ホームページ）16 家庭における食中毒予防に関する調査報告書（東京都福祉保健局）※抜粋 18 平成30年度第2回食の安全都民講座案内チラシ（東京都福祉保健局）20 パンフレット「防ごう！ノロウイルス食中毒（東京都福祉保健局）」・・・21 調理従事者を介したノロウイルス食中毒の情報に関する検討報告書の概要（東京都福祉保健局）・・・29 ノロウイルス対策緊急タスクフォース最終報告（東京都健康安全研究センター）※まとめ抜粋・・・31

※ 情報選定専門委員会における検討結果