

令和元年度第1回 収集情報

項目	内容																																						
テーマ	ノロウイルス食中毒予防に向けたトイレ後の手洗い等対策の徹底方法について																																						
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 data-bbox="577 987 1241 1355" style="text-align: center;"> <table border="1" style="display: none;"> <caption>図1 ノロウイルスによる食中毒発生件数（全国）</caption> <thead> <tr> <th>年</th> <th>発生件数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>2001年</td><td>260</td></tr> <tr><td>2002年</td><td>260</td></tr> <tr><td>2003年</td><td>270</td></tr> <tr><td>2004年</td><td>270</td></tr> <tr><td>2005年</td><td>270</td></tr> <tr><td>2006年</td><td>500</td></tr> <tr><td>2007年</td><td>340</td></tr> <tr><td>2008年</td><td>300</td></tr> <tr><td>2009年</td><td>290</td></tr> <tr><td>2010年</td><td>400</td></tr> <tr><td>2011年</td><td>290</td></tr> <tr><td>2012年</td><td>420</td></tr> <tr><td>2013年</td><td>320</td></tr> <tr><td>2014年</td><td>290</td></tr> <tr><td>2015年</td><td>480</td></tr> <tr><td>2016年</td><td>350</td></tr> <tr><td>2017年</td><td>210</td></tr> <tr><td>2018年</td><td>250</td></tr> </tbody> </table> <p>※厚生労働省食中毒統計より</p> <p>図1 ノロウイルスによる食中毒発生件数（全国）</p> </div> <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)。 	年	発生件数	2001年	260	2002年	260	2003年	270	2004年	270	2005年	270	2006年	500	2007年	340	2008年	300	2009年	290	2010年	400	2011年	290	2012年	420	2013年	320	2014年	290	2015年	480	2016年	350	2017年	210	2018年	250
	年	発生件数																																					
2001年	260																																						
2002年	260																																						
2003年	270																																						
2004年	270																																						
2005年	270																																						
2006年	500																																						
2007年	340																																						
2008年	300																																						
2009年	290																																						
2010年	400																																						
2011年	290																																						
2012年	420																																						
2013年	320																																						
2014年	290																																						
2015年	480																																						
2016年	350																																						
2017年	210																																						
2018年	250																																						
<p>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; text-align: center;"> <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>※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、症状まで知っていてもトイレ後に手洗いをするとは回答しなかった人が約 2 割。

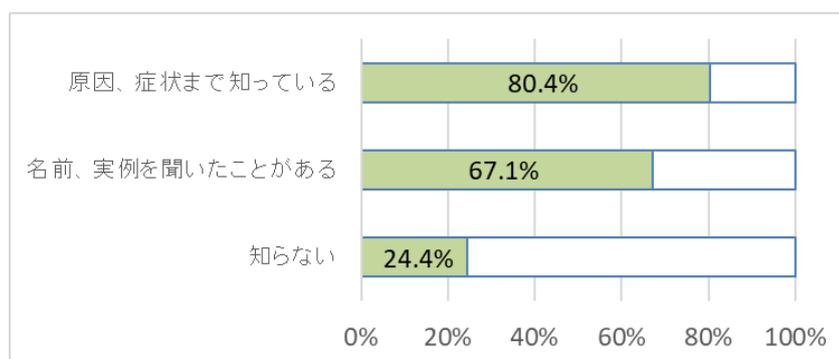


図2 ノロウイルス認知状況別トイレ後の手洗い実施割合

	<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」について検討を行い、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>5 おわりに</p> <ul style="list-style-type: none"> 都は、ノロウイルス対策の一層の推進を図るため、リスクプロファイルの活用を図るとともに、対策の周知にとどまらず、トイレ後の手洗い等、調理従事者による対策の徹底を図るための手法を検討していく必要がある。
添付資料	<p>1) 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</p> <p>2) 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</p> <p>3) 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</p> <p>4) 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</p> <p>5) 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</p> <p>6) 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</p> <p>7) 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</p> <p>8) 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</p> <p>9) 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</p>