

# 社会福祉施設等における感染症・ 食中毒等の発生及びまん延防止策に 係る研修会

## ノロウイルス食中毒発生防止について

上田保健福祉事務所食品・生活衛生課

# 次 第

- 1 食中毒発生状況
- 2 ノロウイルスの特徴
- 3 ノロウイルス食中毒事例
- 4 ノロウイルス食中毒防止対策
- 5 調査協力について

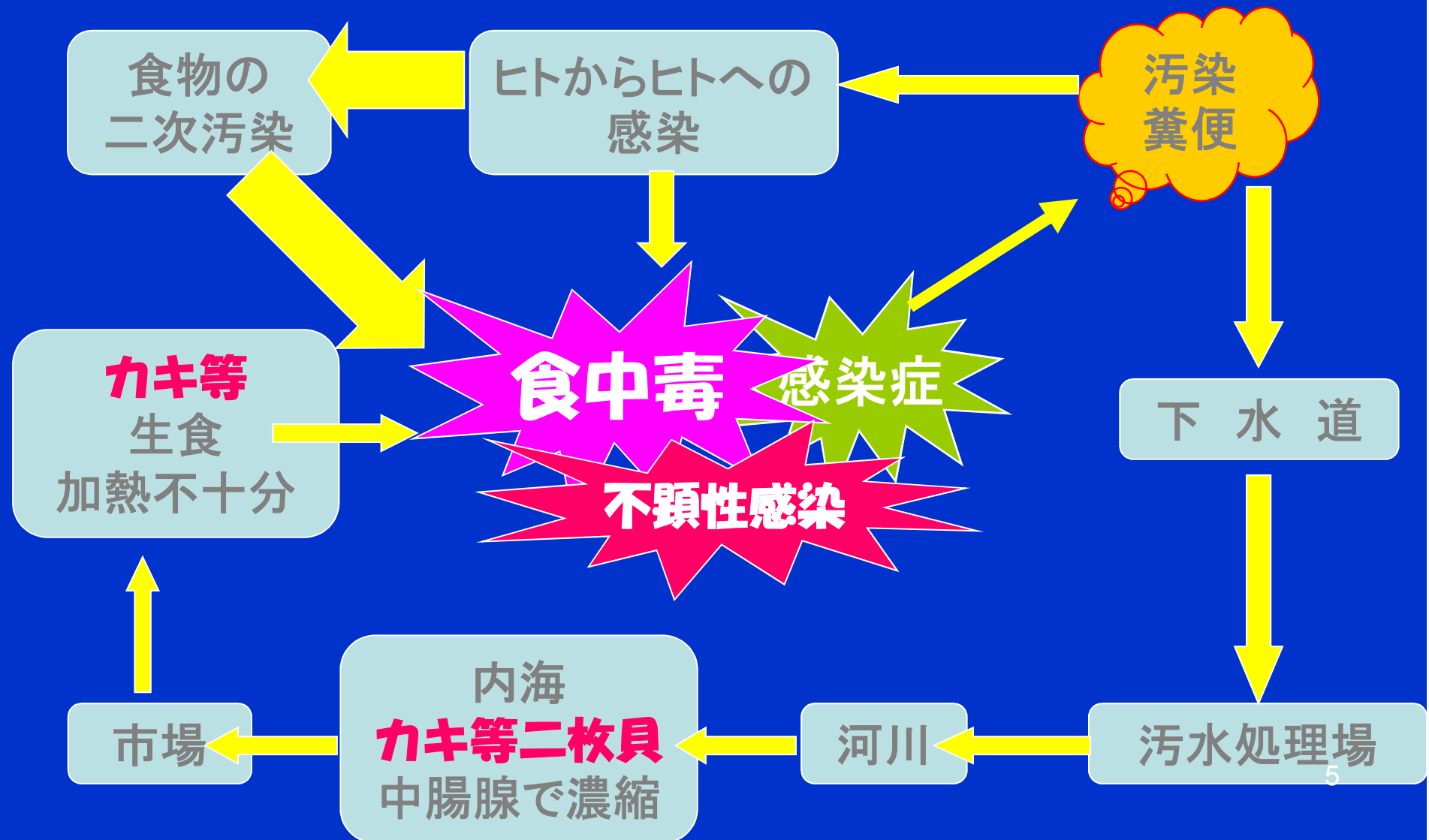
## H23年度ノロウイルス発生状況(県内)

| 発生年月    | 保健所 | 原因施設 | 患者数 | 発生要因        |
|---------|-----|------|-----|-------------|
| H23. 4  | 大町  | 飲食店  | 41名 | 従事者からの二次汚染  |
| H23. 12 | 佐久  | 飲食店  | 23名 | 従事者からの二次汚染  |
| H23. 12 | 松本  | 飲食店  | 37名 | 従事者からの二次汚染  |
| H24. 1  | 松本  | 旅館   | 28名 | 従事者からの二次汚染  |
| H24. 1  | 飯田  | 飲食店  | 14名 | 原材料の汚染、加熱不足 |
| H24. 3  | 諏訪  | 飲食店  | 54名 | 従事者からの二次汚染  |
| H24. 3  | 松本  | 飲食店  | 36名 | 従事者からの二次汚染  |

## ノロウイルスの臨床

- 主症状：小腸の炎症→下痢、腹痛
- 胃の運動神経の低下→吐き気、嘔吐
- その他の症状：発熱、筋肉痛、頭痛
- 風邪に似た症状：「おなかの風邪」
- 便：水様性の下痢便、血便はない
- 潜伏期間：12～72時間
- 治 癒：1～3日後に治癒し、後遺症はない
- 発病率：40～70%程度

# ノロウイルスの伝播経路



# 諏訪市で発生した事例の概要

- ◆ 探知 : 平成24年3月8日
- ◆ 患者数: 3グループ54名
- ◆ 主な症状: 嘔吐・下痢・吐き気・発熱
- ◆ 潜伏時間: 6時間から62時間30分  
(平均33時間55分)
- ◆ 原因食品: 飲食店の弁当

# 施設の衛生管理

- ◆食品衛生管理の5Sが守られていなかった。
- ◆適正な手洗いが徹底されていなかった。
- ◆使い捨て手袋を使用せず盛り付けをしていた。
- ◆器具等の適正な消毒を実施していなかった。
- ◆一般食堂の営業および弁当の製造について、配達も含め2名のみで行っていた。

# 調理従事者の衛生管理

- ◆ 定期的な検便を実施していなかった。
- ◆ 専用の作業着、帽子等を使用していなかった。
- ◆ 専用の履き物を使用していなかった。

# 当該施設の利用状況

| 月 日   |   | 「弁当」の<br>食数 | 一般食堂の<br>利用者数 | 備 考                                                                                          |
|-------|---|-------------|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 3月4日  | 日 | なし          | 8名            |                                                                                              |
| 3月5日  | 月 | 32食         | 15名           |                                                                                              |
| 3月6日  | 火 | 50食         | なし            | 調理従事者1名は<br>早朝に発症                                                                            |
| 3月7日  | 水 | 64食         | 15名           |  (症状継続) |
| 3月8日～ | 木 | なし          | なし            | 患者発生により営業<br>自粛開始                                                                            |

# 微生物学的検査結果

| 検体名    | 細菌検査   | ノロウイルス<br>検査 |
|--------|--------|--------------|
| 患者便    | 0 / 20 | 10 / 11      |
| 従事者便   | 0 / 2  | 1 / 2        |
| 食品(残品) | 0 / 6  |              |
| 拭き取り   | 0 / 6  |              |
| 合計     | 0 / 34 | 11 / 13      |

# 当所の判断

- ◆喫食した複数のグループから同様の症状を呈した患者が発生したこと。
- ◆患者および調理従事者の便からノロウイルスが検出されたこと。
- ◆患者に共通した食事はこの施設が提供した弁当のみだったこと。
- ◆診察した医師から食中毒の届出があったこと。



「弁当」を原因とする集団食中毒

# 従事者衣服のノロウイルス検査

## (1)採材方法



## (2) 検出・解析結果1

| 検体No.       | 検 体 名      | ノロウイルス<br>遺伝子型         |
|-------------|------------|------------------------|
| 3 0 - 1     | 従事者        | G II / 4               |
| 3 0 - 3     | 患者便        | G II / 4               |
| 3 0 - 4     | 患者便        | G II / 4               |
| 3 0 - C 1 C | 従事者衣服－右袖口  | G II / 4               |
| 3 0 - C 2 C | 従事者衣服－右袖口下 | G II / 4               |
| 3 0 - C 3 C | 従事者衣服－左袖口  | G II / 4 <sup>13</sup> |

# ノロウイルスの汚染が確認された部位



# 考察1

ノロウイルスが検出された調理従事者の着用していた衣服を検査した結果、便と同一配列のノロウイルスが検出された。



汚染された衣服からも調理器具や食品を二次汚染して集団食中毒の発生に繋がった可能性が示唆された。

## 考察2

- ◆食品に直接触れる手指の洗浄消毒の重要性。
- ◆下痢便や嘔吐物の処理方法や対処方法。

これら調理従事者の衛生管理は、食中毒防止の基本対策として、保健所等は繰り返し指導を行っている。

しかし、調理従事者が汚染源となる食中毒はあとを絶たない・・・

## 考察3

下痢便の跳ね返りや、おしりを拭く際に袖口が汚染することがあり、見た目は汚れていなくても汚染している！



調理従事者がトイレを使用する際は長袖の袖口は袖をまくって入り、袖をまくったまま手を洗うことが重要。

# まとめ

## 今回の事例から今後も周知すべき重要な対策

- (1) 胃腸炎等の症状がないか健康管理を行う。
- (2) 下痢便の汚染を考慮して、トイレの消毒をする。
- (3) 調理時は専用外衣を着用し、汚染が考えられる場合は消毒を行う。
- (4) トイレ使用時は調理用上着を脱ぎ、長袖の場合は袖口をまくる。
- (5) 手洗いは手指消毒液を使用して適切に行う。

# トイレを起点とする ノロウイルス汚染拡大の検証



# 和式トイレでの水様下痢便 による被服の汚染状況



# 和式トイレでの水様下痢便 による周囲への汚染状況



# 排便後肛門 拭き取り時の手の汚染



# 集団感染発生時の調理

- 食品による感染経路の遮断

集団感染が発生した場合、感染症、食中毒両面からの調査

原因が特定するまでは、積極的に被害の拡大防止策をとることが重要

調理従事者が発症している場合等は、早めの調理自粛を検討しておくことが必要

# 感染症を疑う調査フローチャート

休んでいる利用者が多い

一般  
職員  
又は  
感染症  
担当

休んでいる人数

休んでいる理由

具体的な症状調査

確認事項

- ・いつから？（○月○日○時）
- ・症状は？
  - 下痢（便の様子（水様等）・○回）
  - 嘔吐（○回）、吐き気等
  - 発熱（現在何度・最高何度）
  - その他の症状

告 報

施設管理者

助言  
指示

報告

施設担当医師

絡 連

施設所課・保健所

保健所が調査する場合に用意してほしいもの

- ・施設全体の利用者の人数・外来情報含む
- ・発症前1週間の体調状況、給食献立表、実施イベント
- ・施設の図面・衛生状況（給水・ペットなど）