

食品安全フォーラム in とやま
～相手を知って正しく対策！ノロウイルス食中毒～

富山県では、食の安全に関するリスクコミュニケーションの一環として「食品安全フォーラム」を開催しています。令和7年度は、「相手を知って正しく対策！ノロウイルス食中毒」をテーマに基調講演を行いました。

1 日時 令和7年11月6日（木）13：30～16：00

2 場所 パレブラン高志会館 カルチャーホール（富山市千歳町1―3―1）

3 主催 富山県

4 出席者 会場参加 87名
オンライン参加 76名

5 講演

演題1「県内の食中毒発生状況」

講師 県厚生部生活衛生課

演題2「ノロウイルス食中毒の現状と対策」

講師 野田 衛 氏

公益社団法人 日本食品衛生協会 学術顧問

演題3「今日から実践！正しい食中毒予防対策」

講師 羽根 賢太郎 氏

サラヤ株式会社中部支店 食品衛生インストラクター

- ・ 県内では、R7年にノロウイルス注意報・警報が発令された。
- ・ ノロウイルスは少量で感染し、人の腸内でのみ増殖する。また、感染力が強く、大規模化する傾向がある。
- ・ ノロウイルスは便や嘔吐物が汚染源となり、感染症や食中毒を引き起こす。
- ・ カキ等の二枚貝や調理従事者等から二次汚染を受けた食品がノロウイルス食中毒の原因となる。
- ・ アルコールが効きにくい上、環境での生存性が高く不活性化が困難という性質がある。
- ・ 食中毒予防の3原則「つけない、増やさない、やっつける」という考え方がある。ヒト・食材・調理器具等を衛生的に管理し、調理・加工は迅速に行った上で適切な温度で保存し、食品の中心部までしっかり加熱することが重要である。

6 質疑応答 (①～④: 会場で出た質問、⑤: 事前にいただいていた質問)

(質問①)

- ・絨毯で嘔吐した場合、汚物処理後の対応はどうしたらよいか。

(回答)

- ・絨毯が脱色するため、次亜塩素酸ナトリウムは使用できない。スチーム等で熱を加えるか、亜酢酸ナトリウムで消毒することが有効。ただ、次亜塩素酸ナトリウムよりは効果が薄いため、繰り返し行う必要がある。
- ・熱湯消毒の場合、上からペットシートを被せると温度を保ちやすい上、同時に汚物も吸収できる。

(質問②)

- ・コロナ禍を経て感染予防の環境が整備されてきたが、コロナ流行前よりもノロウイルスの発生が増加しているのはなぜか。

(回答)

- ・コロナに有効だったアルコール消毒液はノロウイルスには効かない。また、環境は整備されていても個人が実践しているとは限らず、時間の経過とともに以前より衛生管理が不徹底になっている。さらに、ノロウイルス側の要因として、しばらく流行が少なかったことで人に感染しやすくなる等様々な要因がある。

(質問③)

- ・次亜塩素酸ナトリウムは家庭にないのだが、どこで手に入るのか。また、どのように使用すればよいのか。

(回答)

- ・除菌・漂白等で利用する「ハイター」や「ブリーチ」等の市販商品が次亜塩素酸ナトリウム。
- ・ハイターやブリーチは薄めて使用いただきたいが、カビハイターは原液で使用して構わない。
- ・次亜塩素酸ナトリウムはペットボトルで簡単に作れる。1 L ペットボトルにキャップ 1 杯 (5ml) の漂白剤で 200ppm、500ml ペットボトルにキャップ 2 杯 (10ml) で 1000ppm となる。

(質問④)

- ・次亜塩素酸ナトリウムの作り置きは可能か。

(回答)

- ・使用時に作る方がよいが、2000ppm で作成したものを冷暗所で保管しても 3 か月間は 1000ppm 以上の濃度が保てる。
- ・日光に当たると効果が薄れるため、作成後は冷暗所で保管するか、遮光性の容器に入れる。

(質問⑤)

- ・高齢者施設や幼児保育施設等で、ノロウイルスの集団感染を防ぐために特に注意すべきことは。

(回答)

- ・ノロウイルス食中毒予防の4原則を徹底する。特に、出入口での消毒や関係者の健康管理・衛生管理等で菌を持ち込まない、トイレの使用状況の確認や汚染物の迅速な処理で汚染を拡げないといった観点が重要。



野田氏 講演



羽根氏 講演



会場の様子 講演中

7 来場者の意見・感想

来場者へのアンケートでは、「ノロウイルス食中毒についての理解が深まった」、「正しい手洗い方法や汚物処理方法が大変ためになった」、「家庭や職場でも実践したい」等の意見があった。

※掲載されている講演資料についての留意事項

- ・著作権は、公益社団法人 日本食品衛生協会 学術顧問 野田 衛 氏及びサラヤ株式会社様にございます。
- ・掲載コンテンツの編集・加工は不可となります。