

冬期に注意すべき「ノロウイルス」食中毒予防と共済加入の重要性！

厚生労働省が公表している「食中毒統計（過去5年間の累計）」によると、冬期（12月～2月）に最も多くの被害者を出している食中毒はノロウイルスです。この時期のノロウイルスによる被害者数は全体の約72.7%を占め第1位、事故件数でも全体の34.7%と第2位を占めており、ノロウイルスは「冬」を代表する食中毒の一つといえます。

●ノロウイルスとは

ノロウイルスの主な症状は、下痢、嘔吐、発熱などで、特に突発的な吐き気や嘔吐がみられるのが特徴です。主な原因食品は加熱不十分な牡蠣等の二枚貝があげられますが、食品を介した食中毒以外にも幅広い感染経路がみられます。手指等を介しての接触感染や嘔吐物からの飛沫感染、不十分な処理の影響で便や嘔吐物から塵や埃を通しての塵埃感染などがあります。そのため、感染者が気づかないうちに外出先へウイルスを持ち込み、施設を汚染して集団発生につながることもあります。

	事故件数	被害者数
1位	アニサキス (420件)	ノロウイルス (13,266件)
2位	ノロウイルス (375件)	ウエルシュ菌 (2,247件)
3位	カンピロバクター (152件)	カンピロバクター (771件)
4位	ウエルシュ菌 (27件)	アニサキス (432件)
5位	動物性自然毒 (26件)	ぶどう球菌 (290件)

(※厚生労働省「食中毒統計(過去5年間累計)」)

●ノロウイルス食中毒予防の4原則 「持ち込まない」「拡げない」「やっつける」「つけない」

食中毒予防の基本は3原則「つけない」「ふやさない」「やっつける」ですが、ノロウイルス食中毒予防では下記の4つのポイントを徹底することが重要です。

「持ち込まない」：従業員の健康管理を徹底し、持ち込まないようにする。

「拡げない」：施設の定期的な清掃・消毒、嘔吐物の適切な処理を行い、拡げない。

「やっつける」：食品を加熱してやっつける(中心温度85～90℃で90秒以上の加熱を推奨)。

「つけない」：衛生的な調理環境を保ち、こまめな手洗いを行い、食品にウイルスをつけない。

ノロウイルスは食品中では増殖せず、また感染経路が多岐にわたるため、従来の3原則では防ぐことが難しいため4原則となっています。しかし、上記の予防を徹底したとしても完全な予防は難しく、万が一のリスクに対する備えが重要となります。

●ノロウイルス食中毒における「あんしんフード君」の重要性

営業施設でノロウイルス食中毒が発生した場合、感染経路の多さと感染力の強さから、施設の消毒や検便検査など多くの対応が必要となり、それに伴いさまざまな費用がかかる場合があります。

当協会の食品営業賠償共済統計（令和6年度までの過去5年間）によると、ノロウイルス食中毒の最高共済金支払額は、被害者賠償のみを補償している「食品営業賠償共済」では約470万円に対し、食品事業者のリスクを総合的に補償している「あんしんフード君」では約3,500万円となっています。この差からも、食品事業者が負うリスクの大きさがわかってと思います。

前述のとおり、ノロウイルス食中毒を完全に防ぐことは困難です。万一に備えた補償体制を整えることが重要であり、食品事業者の皆さまには、総合的な補償が可能な「あんしんフード君」へのご加入を推進してください。

●最後に

今回、冬期に注意すべき食中毒としてノロウイルスを取り上げましたが、近年では冬期に限らず、年間を通じて発生する傾向が見られます。

食品事業者の皆さまにおかれましては、ノロウイルス食中毒予防の4原則を実践するとともに、万が一の事態に備えて、総合的な補償が受けられる「あんしんフード君」へのご加入をご検討くださいますようお願いいたします。

(共済部)