

図書 紹介

つけない・うつさない・持ち込まない

ノロウイルス現場対策 その感染症と食中毒

監修：丸山 務（社）日本食品衛生協会）／発売元：憐幸書房／

〒101-0051 東京都千代田神田神保町3-17／Tel 048-3512-0615 ／

B 5 判／ 142頁／価格1800円（税別）／2006年 3 月20日発行

2004年末から2005年の初めにかけて高齢者施設においてノロウイルスによる急性胃腸炎が集団発生した。その数は、施設236、患者7821人、うち陽性者5371人、12名が亡くなり、大きな社会問題となり、広くノロウイルスが知れ渡ったことは記憶に新しい。

ノロウイルスによる食中毒の件数（2004年）は食中毒全体の第2位で、患者数は約45%を占め、今や患者数の半数を占める勢いである。食中毒の面ではこのウイルスの生態から近海の魚介類を自然汚染し、カキなどの二枚貝を生や半生で食べる習慣があること、感染症の面では物理的、化学的抵抗性が強く、しかも極めて少量で感染することである。しかし、このウイルスに対する正しい知識の欠如が被害を大きくしてきた一因でもあると言われている。

本書は、食品企業、給食関係者を対象に2005年5月～12月に東京、仙台、大阪で開催された「ノロウイルス対策シンポジウム」の講演会の演者が整理、加筆してまとめられたもので、学術書ではなく、現場でどのような対策を取ればよいかという道標になるための実用書としてまとめられており、ノロウイルスの正しい知識の習得にはもってこいである。その内容は次に示すPart 1～3、Q & A及び資料から構成されている。

Part 1 ノロウイルスの知識と感染予防

Part 2 事例から学ぶノロウイルス対策

Part 3 ウイルスの消毒と手洗い

主なサブタイトルを記すとPart 1では、ノロウイルス感染症・食中毒の台頭から始まりノロウイルスの正体、感染の臨床と免疫、物理化学的抵抗性、食中毒事件の発生状況とその様式、食品取扱者事件、集団発生の規模、食中毒および小児の感染性胃腸炎の月別発生状況、飲料水による事件、感染症（ヒト→ヒト感染）、高齢者福祉施設での集団発生の特徴など19項目に及ぶノロウイルスの基礎知識を含む総説である。

Part 2では、学校給食における食中毒の発生状況、学校で発生した事例、高齢者福祉施設におけるノロウイルス集団感染の全国状況、施設での事例、手洗いの重要性、トイレの

個室に手洗い設備の設置を、事例から学ぶ調理現場での注意すべきイラスト集、ノロウイルス汚染物の処理のイラスト集など9項目である。写真やイラストをふんだんに使っており、教育・訓練やポスターとしても有効である。

Part 3では、ウイルスを消毒するには、手洗いの基本、ノロウイルス対策としての消毒と手洗いなど6項目についてわかりやすく解説されている。Q & Aでは、ノロウイルスの疫学、食中毒、感染症の発生状況、ノロウイルスの性質・免疫、手洗い・消毒など30項目について質疑応答が載っており、ノロウイルスについての理解を深めるのに役立つ。巻末のQ & Aと併せて参照してほしい。

また、巻末の資料には「高齢者施設における感染性胃腸炎の発生・まん延防止対策の徹底について」「社会福祉施設等における感染症等発生時に係る報告について」、「ノロウイルスに関するQ & A」（以上いずれも厚生労働省）、「社会福祉施設等におけるノロウイルス対応標準マニュアルダイジェスト版」（東京都）及び消毒薬一覧が付いており、参考資料として役立つ。

本書は、基礎知識から事例、実際の手洗いや消毒方法をわかりやすく解説しており、また、イラストがふんだんに使用されており、食品衛生や福祉の現場での教育・訓練のテキストとして最適である。ノロウイルスについての正しい知識をもち、迅速に対応することが発生の予防及び被害の拡大を最小限に抑えることができると確信するものである。

末尾ながら本書の著者は、Part 1が西尾 治（国立感染症研究所）、Part 2が中村明子（共立薬科大学）、Part 3が古田太郎（サラヤ株）の諸先生である。（学会事務局）