

サニナビ

北九州



北九州市保健所
食品監視検査課
広域指導係
小倉北区西港町 94-9
TEL 093-583-2048
FAX 093-583-2044

「サポウイルス」食中毒について

6月に入り、高温多湿な時期になりました。食中毒にも、一層、注意が必要です。

さて、みなさん、食中毒の原因として、どのようなものを思い浮かべますか？ノロウイルス、カンピロバクターは、よく報道されるので、これらを思い浮かべた方が多いのではないのでしょうか？

しかし、原因となるものには、他にもあります。そこで、今月号のサニナビでは、みなさんがあまり聞きなれないと思われる「サポウイルス」について紹介します。

サポウイルスによる

食中毒が北九州市でも発生



サポウイルスとは、ノロウイルスと同じカリシウイルス科に属し、ノロウイルスと同様、感染性胃腸炎の原因となるウイルスです。ちなみに、この「サポウイルス」の名称の由来ですが、サポウイルスによる胃腸炎の集団発生がはじめて報告されたのが札幌なので、当初はサッポ

ロウイルスと呼ばれていました。これが、のちに、正式にサポウイルスと命名されています。

サポウイルスは、これまででは、散発的な感染性胃腸炎の原因と思われるでしたが、最近では、食中毒のような集団胃腸炎事例も増えてきています。

実は、この「サポウイルス食中毒」は、最近、北九州でも発生しました。実際に起こった食中毒事例を見てみましょう。

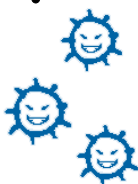
【北九州市の

サポウイルス食中毒発生事例】

平成26年4月5日、北九州市内の飲食店が製造した仕出し弁当を喫食した4グループ107名のうち68名が、4月5日から11日にかけて嘔吐、下痢等の症状を呈しました。保健所は、有症者のうち11人の便からサポウイルスが検出されたことや発症時間、症状等から総合的に判断した結果、本件を食中毒事件と断定し、同施設を2日間の営業停止処分としました。

サポウイルスとは・・・

では、サポウイルスとは、どのようなものなのでしょうか？



ここでは、サポウイルス食中毒の症状、潜伏期間、感染経路、予防方法についてみてみましょう。

【**症状**】
下痢、吐き気、嘔吐、発熱等

【**潜伏期間**】
潜伏期間は、12〜48時間です。また、発症している期間は、一般的には1〜2日、長い場合は1週間程、続きます。

【**感染経路**】
感染経路としては、次のようなケースが考えられます。

- ・ ウイルスが蓄積、付着した食品を十分に加熱せずに食べて感染
- ・ 感染者が十分な手洗いをせずに調理したことで、食品にウイルスがうつり、それを食べることで感染
- ・ 感染者や、汚染された食品が触れた調理器具を介して、食品にウイルスがうつり、その食品を食べることで感染
- ・ 感染者のふん便や嘔吐物からの感染

【**予防方法**】

- ① 85℃〜90℃で90秒間以上加熱する。
- ② 調理器具類の洗浄・消毒を徹底する。
- ③ 手洗いをきちんとする。

調理器具類の洗浄・消毒を徹底する。

調理器具はよく洗い、器具の材質にあわせて、熱湯や消毒薬等で消毒しましょう。

手洗いをきちんとする。

手洗いは食中毒予防の基本です。特に、「トイレの後」「調理の前」の手洗いは、



念入りにおこなってください。

【**ふん便・嘔吐物の処理の仕方**】

もし、家族に下痢・嘔吐のような症状が出た場合は、自分が感染しないために、ふん便・嘔吐物を適切に処理してください。ポイントは、次のとおりです。

- ・ 嘔吐物等をペーパータオル等でふき取る時は、飛び散らないように静かに拭き取る。
- ・ 嘔吐物等で汚れた床は塩素系漂白剤をふくませたペーパータオル等で覆い、しばらく放置し、その後水拭きする。
- ・ 処理に使用した使い捨ての手袋やペーパータオルはビニール袋に密閉して廃棄する。
- ・ 処理後は、手洗いをする。また、処理中とその後は換気をする。

食中毒に詳しい方は、すでにお気づきかと思いますが、サポウイルス予防方法は、ノロウイルスと同様です。また、発生件数も冬から春にかけて増加します。つまり、ノロウイルス対策をきちんとしていれば、サポウイルス対策にもなるということです。基本的な食中毒対策を、しっかりと行うことが、大事です。

編集後記

今月の季節の写真は、「紫陽花」です。紫陽花は町中に咲いているものも多く、この時期、道行く人々の目をなごませてくれます。

裏ザニナビ

北九州食品情報 掲示板

食品安全情報

■ 神奈川県海老名市で異物混入相次ぐ！

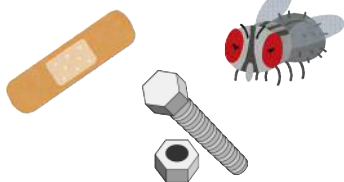
6月2日、海老名市は、市立保育園の給食で提供された「鶏肉のみそ焼き」に、ばんそうこう（幅2センチ×長さ10センチ）が混入していたと発表しました。園児が食べようとした際に気がつきました。原因は、鶏肉の納入業者の調理員が使用していたばんそうこうが、剥がれて混入したものでした。保育園の食材検品時には、混入した異物を発見できなかったそうです。

市は、再発防止策として、保育園での検品を複数の職員で行うこと、納入業者で食材を扱う際は、手袋の着用を徹底することを指導しました。

また、6月9日、海老名市は、市立小学校で提供された給食に、金属片（直径1ミリ×長さ約2センチ）が混入していたと発表しました。

児童が皿に盛りつける前に気づき、怪我はありませんでした。調理場及び調理機械・調理機材の一斉点検を行いました。また、混入原因は特定できなかつたそうです。

市は、再発防止策として、食材の納品や下処理の段階での複数の職員による目視チェックを



徹底すること、調理機器類を使用する際には、チェック表を利用してチェックを徹底することを指導しました。

本来、その食品には入ってはいけないものを「異物」と呼びます。異物は、次の3種類に分けられます。

- ① 動物性異物…虫、毛髪、糞便
- ② 植物性異物…植物片、包装紙、ゴム
- ③ 鉱物性異物…金属、ガラス、石

特に、「虫」「毛髪」「金属片」は、異物混入事例としてよく報告されます。各異物の混入を防ぐポイントは次の通りです。

虫混入を防止するポイント

- ・施設の出入口及び窓は極力閉めておく
- ・外部に開放される部分には網戸、防虫カーテン等を設置し、隙間をふさぐ
- ・ダンボール等の運搬容器は調理室へ持ち込まない
- ・検品時の目視確認を徹底する
- ・施設内（床、排水溝、グリストラップ、調理機器など）の清掃を行い清潔に保つ
- ・生ごみは、作業場に長期間ためないようにし、こまめに所定のゴミ捨て場に移す
- ・虫の駆除を半年に1回以上（発生を確認した時にはその都度）実施する
- ・虫を発見したらすぐに捕獲し、対策を講じる

毛髪混入を防止するポイント

- ・ひげそり、ブラッシング
- ・ローラーがけ（2人ペアで行うこと）
- ・帽子は三角巾ではなく、毛髪がはみ出さないタイプのものを使用する
- ・作業着を正しく着る（着る順番はマスク、帽子→作業着）
- ・着崩れの確認やローラーがけを行う衛生タイムを設ける
- ・更衣室をこまめに清掃する

金属片の混入を防止するポイント

- ・破損した調理器具（ザル、ボール、包丁など）がないか確認する
- ・調理機器にネジのゆるみなどがないか確認する
- ・金属たわしは使わない
- ・クリップ、ホッチキスを使用した書類を作業場に持ち込まない

異物混入を防止する上で最も大切なポイントは、整理・整頓です。必要なもの以外は調理場には持ち込まないようにし、不要なものは廃棄するようにしましょう。

また、食品が入っている容器は、短時間でも、ラップや蓋をし、異物が入らないようにしましょう。

異物対策は、調理従事者や食品製造者などにとって重要な課題です。万が一、異物混入事例が発生した場合は、原因を究明し対策をとることが大切です。



■ 小倉南区で食中毒発生！

5月25日、小倉南区の小学校6校の運動会で、仕出し弁当を食べた232名のうち、171名が、下痢、腹痛、発熱などの食中毒症状を訴えました。弁当は、小倉南区の飲食店で製造されたもので、同区内の小学校の運動会で、職員や来賓などに提供されました。症状を訴えたのは、16〜87歳の男女で、うち女性2人が入院しましたが、すでに退院し、全員がほぼ回復しています。

市保健所は、調査の結果、有症者全員共通食が施設で製造した仕出し弁当に限定されること、発症時間、症状等から、本件を弁当が原因の食中毒と断定しました。



気温が高い日が続いていきます。食品の低温管理を心がけ、食中毒を予防しましょう。

製造能力を超えた製造量では、管理が行き届かなくなり、ミスが起こりやすくなります。無理のない範囲で行うことが大切です。

■ イベントのお知らせ

食品監視検査課では、毎年8月に小学校高学年（5年生と6年生）とその保護者を対象にした「食の安全たんけん隊」というイベントを開催しています。開催日、参加方法などの詳細は7月1日号の市政だよりに掲載いたします。なお、「市政だより」は北九州市のホームページからもご覧いただけます。

