

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

ノロウイルス食中毒を 防ぎましょう！

ノロウイルスによる食中毒は1年中、発生していますが、特に、これから春にかけて多く発生する傾向があります。ノロウイルス食中毒は、大規模食中毒になりやすく、特に注意が必要です。

そこで、今回は、ノロウイルスの特徴と対策を特集します。御存知の方にも、今一度、再確認していただきたいと思えます。

ノロウイルスの特徴

【発生状況】

平成25年のノロウイルスの発生件数は328件、患者数は12、672名であり、病因物質別にみると事件数、患者数ともに第1位です。

【症状】

潜伏期間は、24〜48時間、主な症状は、吐き気、嘔吐、下痢、腹痛、軽い発熱等です。通常は、これらの症状が数日続いた後、回復します。



【強力な感染力】

ノロウイルスに感染すると、ふん便や嘔吐物のなかに、大量のウイルスが排出され、その量は、ふん便1gあたり10億個以上になることがあります。一方、ノロウイルスは10〜100個で感染するといわれていますので、計算上では、患者便わずか数gで、全国民が感染することになります。

また、不顕性感染といって、感染しても症状がない場合でも、ふん便中に大量のノロウイルスが排出されます。

【感染経路】

ノロウイルスには「食中毒」と「感染症」の二つの感染経路があります。「食中毒」の感染経路の例は、次のとおりです。

- ① ウイルスに汚染された食品を十分に加熱せずに食べた
- ② 感染者が調理した際、食品を汚染し、それを十分に加熱せずに食べた
- ③ 汚染された調理器具を、洗浄不足のまま使用したため、他の食品を汚染し、それを十分に加熱せずに食べた

またノロウイルスは食品を介さずに、人から人へうつる「感染症」のケースがあります。

あります。この場合の感染経路の例は、次のとおりです。

- ① 患者のふん便や嘔吐物を触った手指についたウイルスが口に入った
- ② 患者が触れたドアノブ等を介して、手指についたウイルスが口に入った
- ③ ウイルスを含んだふん便や嘔吐物が空気中に浮遊し、これらが口に入った

食中毒



感染症



【対策】

ノロウイルスの感染経路は、基本的に経口感染です。よって、それを、いかに防ぐかがポイントになります。

① 食品の加熱

ノロウイルスに汚染された食品でも、十分に加熱すれば感染性はなくなります。汚染のリスクがある食品は、**中心温度85℃〜90℃以上で90秒以上加熱**しましょう。

② 調理器具の殺菌

調理器具は、洗剤を使って十分に洗浄した後、熱を加えることが可能なものは煮沸消毒等を行きましょう。

また、200ppmの次亜塩素酸ナトリウムを使った消毒も有効です。200ppmの次亜塩素酸ナトリウムは、1ℓの水が入ったペットボトルに、キャップ1杯弱(5ml)の漂白剤を加えることで、簡単に作ることができます。

③ 手洗い

手洗いは、食中毒対策としても、感染症予防としても、最も重要です。自分自身への感染予防としてはもちろん、もしも、自分自身が感染したことに気づいていなかった場合でも、しっかり手洗いを行うことで、他の人への感染を防ぐことができます。



特に、トイレに入った後、調理前、盛り付け前は、念入りに手を洗いましょう。

また、使い捨て手袋を過信せず、手袋着用前にも、きちんと手洗いをしましょう。

④ ふん便・嘔吐物の処理

ふん便や嘔吐物を適切に処理することで、感染症のさらなる拡大を予防することができます。嘔吐物等は、できるだけペーパータオルで拭取り、次に、1000ppmの次亜塩素酸ナトリウム等で消毒しましょう。

編集後記

11月に入り、木々が色づく季節となりました。紅葉狩りに出かけたという方も多いのではないのでしょうか。今月の写真は、「紅葉」です。



裏ザンナビ

北九州食品情報掲示板

食品安全情報

■ 弁当でウェルシュ菌食中毒！

10月28日、宮崎市は、宮崎市内の弁当屋で製造された弁当が原因で、食中毒が発生したと発表しました。

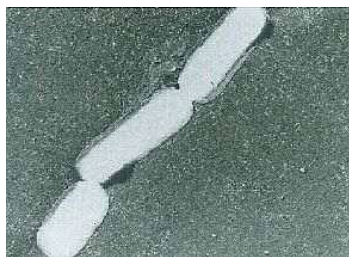
宮崎市によると、10月24日に製造された弁当を食べた中高生74名（男性44名、女性30名）が、腹痛や下痢などの症状を訴えました。入院者はなく、有症者は全員快方に向かっています。

宮崎市の調査で、有症者のうち5名の検便からウェルシュ菌を検出したため、店を29日から2日間の営業停止処分にしました。



10月号でも新種毒素の発見という記事でとりあげたウェルシュ菌ですが、人や動物の腸管、土壌、水中など自然界に広く分布し、酸素を嫌う細菌（嫌気性菌）です。この細菌は、熱に強い芽胞（極めて耐久性が高い細胞構造）を作るのが特徴的です。芽胞は、菌が生存に適さない環境（高温、乾燥、栄養状態の悪化）になると形成され、煮沸、冷凍処理、アルコール消毒などでは死滅しません。100度で1時間加熱しても

壊れません。従って、食品を大釜などで大量に加熱調理すると、他の細菌が死滅してもウェルシュ菌の芽胞は生き残ります。また、加熱された食品の中心部は酸素の少ない状態になり、嫌気性のウェルシュ菌にとっては好ましい状態



ウェルシュ菌の電子顕微鏡写真

となります。そして、食品の温度が発育に適した温度まで下がると芽胞が発芽して菌が増殖を始めます。加熱により、生育を妨げる他の細菌が死滅しているため、ウェルシュ菌は急速に増殖します。

ウェルシュ菌が食品と一緒に体内に入ると、小腸内で再度、芽胞を作り、同時に毒素を産生して、下痢などの症状を引き起こします。主な症状は腹痛と下痢で、嘔吐や発熱はまれです。

潜伏期間は約6〜18時間で、ほとんどが12時間以内に発症します。

カレーやシチュー、根菜類の煮物など大きな鍋で大量調理したものを、大きな鍋のまま長時間室温で放冷しておく、ウェルシュ菌の食中毒が発生しやすくなります。

「加熱済食品は安心」という考えが発生

原因となります。次のポイントに気をつけて、予防しましょう。

- ① 前日調理は避け、加熱調理したものはなるべく早く食べるようにする。
- ② やむをえず長時間保管する場合は、小分けするなど、すばやく冷却して低温で保管する。

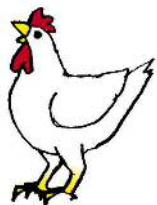
■ 八幡東区でカンピロバクター食中毒！

10月17日、八幡東区の居酒屋で飲食した男女19名のうち、8名（21〜43歳）が、腹痛や下痢、発熱などの食中毒の症状を訴えました。有症者は、鶏レバーの刺し身や地鶏のたたき、焼き鳥などのコース料理を食べていました。

市保健所は、調査の結果、有症者8名のうち、6名からカンピロバクターを検出したため、本件を食中毒と断定し、当該施設を2日間の営業停止処分にしました。

カンピロバクター食中毒でよく原因となる食品は、鶏さし、鶏のたたき、鶏のレバーなど、生もしくは加熱不十分な鶏肉料理です。生の鶏肉の場合、40〜60%がカンピロバクターに汚染されているといわれています。

これから忘年会の時期になります。「今まで食中毒になったことがないから、自分だけは大丈夫！」と過信せず、生肉は危険性が高いことを再認識し、食べるのを控えるようにしましょう。



■ コロッケで

男児が卵アレルギーの症状！

11月13日、新潟県長岡市のスーパードで販売されたコロッケを食べた男児（4歳）が、呼吸困難や全身が赤くなるなどの症状を訴え、医療機関を受診していたことがわかりました。新潟県によると、男児は卵アレルギーがあり、コロッケに卵が含まれていたためにアレルギー症状を起こしたとみられています。男児は回復しているということです。

コロッケの原材料表示には卵が記載されていませんでした。

男児が食べたコロッケは、メーカーが製造したコロッケをスーパードの店内で揚げたものでした。メーカーが製造したコロッケは、卵を使用していませんでしたが、揚げ段階で卵を使った別のコロッケと一緒に揚げ、混入させてしまったということです。

卵は特にアレルギーを起こしやすいとされる食品で、表示が義務付けられている特定原材料の1つです。食物アレルギーは少量でも生命に関わることもあります。混入や表示欠如などがないように、十分に注意しましょう。

