

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

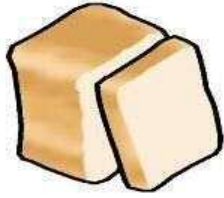
ノロウイルス食中毒特集

第2弾!

先月号では、ノロウイルスの特徴と対策を特集しました。そこで、今月号では、実際に起こった食中毒を事例に、ノロウイルス対策を学びたいと思います。

学校給食の食パンが原因でノロウイルス食中毒が発生

平成26年1月、静岡県のある学校給食でノロウイルスの食中毒が発生しました。患者数は、1,271名に達し、大規模な食中毒となりました。



【原因は食パン!】

患者に共通する食品を調査した結果、原因食品は、食パンと認められました。

そこで、患者の便、食パンの製造業者の従業員、製造施設のふきとり検査、学校給食に保存されていた食パンを検査したところ、遺伝子型が共通のノロウイルスが検出されました。その他の調査結果からも、原因食品は食パンと断定されました。

【なぜ食パンを汚染したのか?】

食パンは焼成時に十分な加熱を行います。よって、ノロウイルスに汚染されたのは焼成後と考えられました。焼成後の工程に参与していた従業員の検便を行ったところ、検品作業をしていた4人からノロウイルスが検出されました。

この製造業者の検品作業は、異物混入を防止するため、担当者が、使い捨て手袋を着用し、全てのパンを1枚ずつ手にとって確認するというものでした。

そこで、次のような理由で手袋が汚染され、この手袋で食パンを触ることで、食パンが汚染されたと考えられました。

① 検品担当者が、手洗い不十分な状態で手袋を着用し、手袋がノロウイルスに汚染された。

② 手袋の着用方法や交換頻度が不適切であった。



③ 検品担当者の作業服からもノロウイルスが検出されたことから、着用後の

手袋が作業着により継続的に汚染された。

【この食パンはなぜ防げたのか?】

ノロウイルスは、他にも大規模な食中毒をおこしており、患者数が2千名を超えるケースも報告されています。

では、ノロウイルスに対し、どのような対策をとればよいか、具体的に考えてみましょう。

① 手洗いの徹底

手洗いのタイミングはもちろん、手洗いの時間も管理するとよいでしょう。個人により手洗い時間に差がないよう、時間が計測できるタイマーの導入も有効です。また、2回洗いを行うことで、効率的にウイルスを落とすことができます。

② 使い捨て手袋を過信しない。

使い捨て手袋は食中毒予防に有効な手段です。しかし、手袋を過信し、着用前の手洗いを、おろそかにすると、手袋を汚染してしまいます。また、トイレの後や、ダンボールのような汚染が疑われるものに触った際には、手袋を交換するようにしましょう。

③ 調理従事者全員での衛生管理

食中毒予防のために、みなさん、日々、対策を行っていると思います。

しかし、ノロウイルスは、症状がなくても感染している場合があるので、調理従事者全員が衛生管理を徹底しているこ

とが重要です。この機会に、「十分な時間、手洗いをしているか」、「手袋の着用方法や交換のタイミングは適切か」、「健康管理を適切に把握できているか」といったことを全員、実行できているか確認し、ノロウイルス食中毒を防ぎましょう。

【次亜塩素酸ナトリウムの希釈方法】

ノロウイルス対策の消毒薬として、次亜塩素酸ナトリウム（漂白剤）が有効です。用途に合わせて使い分けをしましょう。金属に使用した場合は錆びることがあるので、消毒後は水でよくすすぶるか、水拭きをしましょう。

<p>嘔吐物や糞便の処理 (1000ppm)</p> <p>大きじ2と2/3 (5%の原液40ml)</p> <p>+</p> <p>水2L</p>	<p>調理器具や手すりドアノブ等の消毒 (200ppm)</p> <p>小さじ2弱 (5%の原液8ml)</p> <p>+</p> <p>水2L</p>
-----------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

編集後記

今月の写真は「イルミネーション」です。

北九州 食品情報 掲示板

食品安全情報

■ペヤングを全面自主回収！

12月11日、まるか食品（群馬県伊勢崎市）は、同社が製造する即席麺「ペヤング」に虫が混入した商品が1点見つかったため、主力商品を全面自主回収すると発表しました。

12月2日、消費者が湯を入れる前に虫を発見し、翌3日、まるか食品に連絡しました。3日夜、群馬県伊勢崎市保健所は、本社工場を立ち入り調査し、製造過程で混入の可能性がないか確認しました。

翌4日、同社は伊勢崎市内2箇所の工場の全製造ラインを停止して点検しましたが、異常は見つかりませんでした。また、当該商品の容器や包装フィルムにも穴はありませんでした。しかし、虫入りの麺を外部の分析機関で検査した結果、製造過程で混入した可能性を否定できなかったため、自主回収を決めたということです。



同社では既に、虫が見つかった商品と同じ日に同じラインで製造した「ハーフ&ハーフ激辛やきそば」と「ハーフ&ハーフカレーやきそば」の2種類の商品約5万個を自主回収しています。

同社では、当面の間、全工場の生産停止と全商品の販売休止を決めており、今後について、一層厳正な品質管理の徹底を図り、改善を実施していくとしています。

製造業者は、自社製品に異常が見つかった場合、すみやかに対応することが大切です。被害の拡大防止のため、販売先などの記録を残し、すぐに自主回収できるか、トリスできるような体制になっているか確認しておきましょう。

■二枚貝でノロウイルス食中毒！

11月24日、小樽市にある回転寿司店で食事をした20代の男性客4名が、翌日から相次いで下痢や嘔吐の症状を訴えました。



小樽市保健所の調査で、4名全員からノロウイルスが検出され、この回転寿司店で生牡蠣を食べていたことがわかりました。このため、小樽市保健所は、提供された生牡蠣が原因の食中毒と判断し、同店を12

月4日から2日間の営業停止処分にしました。症状を訴えていた男性4名は、いずれも快方に向かっているということです。

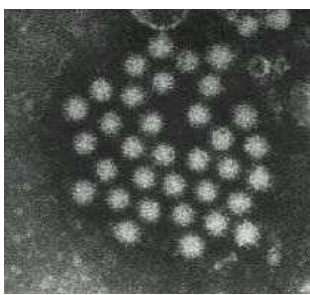
ノロウイルス食中毒は、牡蠣、アサリ、シジミなどの二枚貝でも起こります。過去には、アサリのグラタンやシジミの醤油漬などで起きたこともあります。

ノロウイルスは二枚貝の中で発生しているわけではありません。牡蠣などの二枚貝がノロウイルスを保有している理由は、ノロウイルスと二枚貝の生態に係関係しています。

ノロウイルスが増殖できるのは人の小腸だけです。小腸で増えたウイルスは、糞便と共に排泄され、下水処理場では死滅せず、感染力を保ったまま河川に放流されます。牡蠣などの二枚貝は、餌となるプランクトンを取り込むために、大量の海水を取り込みます。この時、海中のノロウイルスも一緒に取り込み、中腸腺と呼ばれる内蔵に蓄えられてしまうのです。

サザエなどの一枚貝は、海草を食べて生活しているので、ノロウイルスの問題は少ないと考えられています。

ノロウイルスの特徴や予防方法については、11月号および



ノロウイルスの電子顕微鏡写真

び今月号の表面で詳しく取り上げていますので、詳細はそちらをご覧ください。

■豚の生レバー「禁止が妥当」

12月10日、食品安全委員会の専門調査会は、豚レバーなどの豚肉を生で食べることに「健康へのリスクが大きく、禁止は妥当」という結論をまとめました。

厚生労働省は食品安全委員会の答申を受けて、食品衛生法の規格基準を改め、豚肉の生食禁止を明記する見通しで、飲食店などが違反すると営業停止などの行政処分を受けることになりました。

豚肉は火を通さないと危険だというのは良く知られており、生で食べる習慣はありませんでした。ところが、平成24年に牛レバーの生食が禁止された後、代わりに豚レバーを生で出す飲食店が現れました。こういった状況から、厚生労働省が食品安全委員会に生食禁止が妥当か諮問していました。

豚肉はE型肝炎ウイルス、カンピロバクター等の食中毒菌、トキソプラズマ等で汚染されていることがあり、牛レバーと同様に危険です。生食は避け、食べる際は、中心部まで十分に火を通してから食べるようにしましょう。

