

# 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

### 市内でノロウイルス食中毒発生!

#### 【食中毒事件概要】

八幡西区の飲食店で11月6日に食事をした5グループ36名のうち、31名が嘔吐や下痢などの食中毒症状を訴えました。

市保健所は、有症者6名及び従業員3名の便からノロウイルスが検出されたこと、発症時間、症状等から食中毒事件と断定しました。



市内における食中毒発生状況（本件除く）

平成28年1月～11月	4件12名
平成27年1月～12月	5件38名

#### ★ 冬場に多いノロウイルス食中毒

冬場には食中毒は起こりにくいとされていますが、近年は「ノロウイルス」による食中毒が多く発生しています。

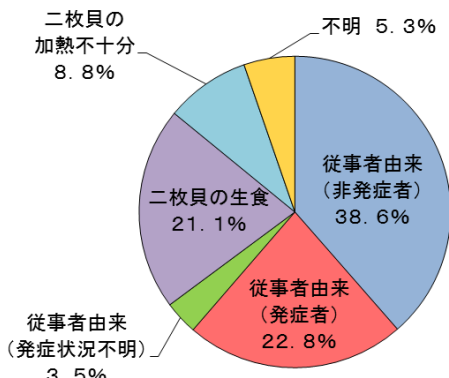
毎年11月くらいから発生件数が増えはじめ、12月～翌年1月に発生のピークを迎えます。

#### ★ ノロウイルス食中毒の発生要因

昨年のノロウイルス食中毒発生要因を見ると、カキなど二枚貝の生食や加熱不十分が全体の約3割であるのに対して、従事者由来が6割以上にのぼっています。

ノロウイルスは少量で人に健康被害を引き起こすことが知られており、従事者の衛生管理が重要な対策となります。

平成27年ノロウイルス食中毒発生要因



出典：厚生労働省HP  
平成27年自治体からの詳細報告書より(n=57)

#### ★ 「手洗い」を徹底しましょう

ノロウイルスは人の手に常在しているものではありません。ふんばや吐物、トイレなど汚染された環境に由来したものが一時的に付着している状態なのです。こまめに

て付着したノロウイルスは、洗剤と流水による手洗いで確実に取り除くことができます。一時的に付着したノロウイルスを食品や他の場所に付けないようにしましょう。また、手の汚染されやすい箇所を意識し、手洗いのタイミングを考え、効果的な手洗いを実践しましょう。

手を「洗った」と「洗えた」は違います。洗い残しなく確実に洗えるように心がけてください。

ノロウイルスについてはサニナビ11月号で詳しく取り上げていますので、そちらもご覧ください。

#### 食品、添加物等の年末一斉取締り実施中

食品の流通量が増加する年末、及び、ノロウイルス等による食中毒患者が最も発生する冬季における食中毒の発生防止を目的として、食品、添加物等の年末一斉取締りを実施しています。

これは、全国一斉に行われるもので、北九州市でも、大量調理施設や食品製造施設、過去に食中毒事件を起こした施設などを中心に監視指導を行います。

大量調理施設においては、ノロウイルスによる食中毒が発生した場合に大規模な食中毒となる可能性が高いことから、「大量調理施設衛生管理マニュアル」等に基づき、監視指導を行うこととしています。

#### 食品安全情報

##### 冷凍メンチカツから腸管出血性大腸菌

10月中旬から、静岡県内の食品製造業者が製造した「冷凍メンチカツ」に起因する腸管出血性大腸菌O157による食中毒患者が全国的に発生しています。

O157は牛などの腸に常在する大腸菌で、感染力が強く、少ない菌数でも感染してしまつたため、集団食中毒につながるケースも少なくありません。

販売店では、O157が検出された商品と同時に取り扱っていた別の商品についても自主回収しています。

★腸管出血性大腸菌は、適切な加熱（中心温度75℃1分間以上）で死活化されます。加熱調理食品は、十分に加熱しましょう。

##### 白菜漬から腸管出血性大腸菌

大分県は11月17日、同県中津市の漬物製造業者が製造した「白菜漬」1袋（250グラム入り）から、腸管出血性大腸菌が検出されたと発表しました。

また、この白菜漬と同一ロットの37袋について、食品衛生法に基づき回収を命じました。

原料の白菜が原因とみられますが、今のところ健康被害は確認されていません。

#### 編集後記

今年もサニナビを愛読いただきありがとうございました。今月の写真は、「ねね」です。