

# サニナビ

## 北九州



北九州市保健所  
東部生活衛生課  
広域食品指導係  
小倉北区西港町 94-9  
TEL 093-583-2048  
FAX 093-583-2044

### 保健所の組織改正がありました

平成29年4月1日に保健所の組織が改正となり、保健所食品監視検査課が別の課へ統合されました。

- 旧 食品監視検査課広域指導係
- 新 東部生活衛生課広域食品指導係
- 旧 食品監視検査課食品衛生検査所
- 新 保健環境研究所食品衛生検査所

東部生活衛生課広域食品指導係では、大規模食品製造業や集団給食施設の監視指導などに加え、今まで食品衛生検査所で行っていた北九州市中央卸売市場の監視指導も行います。

サニナビは引き続き発行いたしますので、今後よろしくお願い申し上げます。

### 大規模ノロウイルス食中毒発生

平成29年1月に和歌山県御坊市の幼稚園・小

中学校で、患者が800人を超えるノロウイルス食中毒が発生しました(サニナビ2月号にも掲載)



提供された給食の「磯あえ(ほづね草・ちくわ・のりをあえたも

の)」からノロウイルスが検出されたこと

などから、原因食品を「磯あえ」とする食

中毒と断定されました。

2月には東京都立川市で、患者が千人を

超えるノロウイルスによる食中毒が発生

しました。給食で提供された「きざみのり

からノロウイルスが検出されました。

また、東京都小平市でも、提供された給

食を原因とする、患者が100人程度のノロ

ウイルス食中毒が発生しました。

この3件の食中毒事件では、共通した食

材として、大阪府の業者が加工した「きざ

みのり」を使用していました。加工業者は

使い捨て手袋を使用せず、素手で作業を行

っていました。また、加工を行った12月

### ノロウイルスの予防のために！ ☆ノロウイルスの特徴

- ① 感染力が強く、少量のウイルスで感染する
- ② 人の小腸でのみ増殖
- ③ 発症者のふん便や嘔吐物などを介して感染
- ④ 感染しても症状が出ない人もいる
- ⑤ アルコールが効きにくい
- ⑥ 回復してもしばらくウイルスを排出



### ☆ノロウイルス食中毒対策

- ① 確実な手洗い  
調理場へ入るとき、トイレ後、盛り付け前など、適切なタイミングで手洗いを行うこと
- ② 十分な加熱  
ノロウイルスは熱に強いいため、中心温度85℃～90℃で90秒以上の加熱を行うこと
- ③ 器具などの消毒  
ノロウイルスにはアルコールが効きにくいため、ノロウイルスに効果のある次亜塩素酸Naや煮沸などによる消毒を行うこと
- ④ 毎日の健康管理  
下痢や嘔吐の症状がある場合は、調理作業に従事させないなど、何らかの対策をとること

### ☆アルコール製剤による消毒

平成27年度に国立

医薬品食品衛生研究所において実施された「ノロウイルスの不活

化条件に関する調査」において、塩素系消

毒剤やエタノール系消毒剤の中にはノロ

ウイルスに対して不活化効果を期待でき

るものがあるという知見が得られました。

大量調理施設マニュアルにも留意点が

追加されていますが、これらの消毒剤を

使用する際には、濃度・方法等、製品の

指示を守って使用してください。



### 食品安全情報

#### ブラジルの鶏肉の一部を輸入禁止に！

日本の輸入鶏肉の約8割を占めるブラジルで、食肉加工業の21施設が衛生基準を満たさない食肉などを販売していたとして、この21施設から出荷された鶏肉などの輸入を一時停止することになりました。

これらの加工業者では、賞味期限が切れて劣化した肉を新しい肉に見せるために、発がん性のある化学物質を使用するなどしていたとのこと。

#### 編集後記

四月に入り、暖かな気候になってきました。新年度のスタートです。今月の写真は、「桜」です。