

# 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

### 元号が「令和」となりました

平成22年に創刊された、『サニナビ北九州』ですが、平成の時代に創刊100号を達成しました。令和になっても、毎月、食品の調理・製造に携わる方へ食品衛生に関する情報を発信していきますので、今後も200号、300号と『サニナビ北九州』をよろしくお願いいいたします。

### 感染性胃腸炎の集団発生

☆今年度に入り、北九州市内で感染性胃腸炎の集団発生が多発しています。

北九州市内において、今年度4月1日以降、5月8日までに感染性胃腸炎の集団発生が6件報告されています(詳細は表1を参照)。昨年度、同時期の報告数は1件でしたので、例年に比べ感染性胃腸炎の発生が目立ちます。

また、福岡市でも複数の保育所で感染性胃腸炎の集団発生が起きており、西区の保育所で19名、中央区の保育所で11名の発症がありました。

季節は春になりましたが、まだまだ注意が必要です

### ・感染性胃腸炎とは？

感染性胃腸炎は、様々な細菌、ウイルス、寄生虫が原因でおこる感染症です。

年間を通して患者の報



告があり

ますが、例年初冬から増加し始め12月頃にピークを迎えます。

12月頃のピークは大半がノロウイルスによる腸炎ピブリオなど細菌性のもので、やいゆる食中毒によるものが夏期の原因になっています。

患者年齢は、幼児及び学童期が中心となっています。

### ・症状は？

主な症状は吐き気、おう吐、下痢(水様便)、腹痛です。通常、1〜2日で回復しますが、乳幼児や高齢者等は、脱水症状を起したり、吐いた物を誤嚥し肺炎を起したりすることがありますので、早めに医療機関を受診してください。

症状が消失しても、便中には1週間程度

|   | 日付    | 区    | 施設    | 発症人数 |
|---|-------|------|-------|------|
| 1 | 4月11日 | 戸畑区  | 保育所   | 15名  |
| 2 | 4月15日 | 小倉南区 | 高齢者施設 | 11名  |
| 3 | 4月19日 | 戸畑区  | 保育所   | 27名  |
| 4 | 4月19日 | 門司区  | 小学校   | 14名  |
| 5 | 4月22日 | 八幡西区 | 小学校   | 16名  |
| 6 | 5月7日  | 小倉南区 | 高齢者施設 | 21名  |

表1:北九州市の感染性胃腸炎発生状況(R1. 5. 8現在)

ウイルスが排泄され、中には1カ月以上排泄する場合もありますので、トイレの後に手洗いを十分行うなど他者への感染に注意が必要です。

### ・感染防止のポイント

- (1) 食事の前やトイレの後などには、必ず手を洗いましょう。
- (2) 下痢や嘔吐等の症状がある方は、食品を直接取り扱う作業をしないようにしましょう。
- (3) 感染性胃腸炎患者に接する方は、患者のふん便や吐物、拭き取った雑巾等を密封した上で廃棄し、消毒殺菌することが効果的です。(なお、ノロウイルスやロタウイルスの場合はアルコールに対する抵抗力が強いため、消毒には次亜塩素酸ナトリウム消毒液(塩素系漂白剤)を使用しましょう。)
- (4) 二枚貝については、なるべく生食を避け、加熱して食べましょう。
- (5) 食品を加熱する際は、食品の中心部まで十分に加熱調理しましょう。

### 食品安全情報

#### ☆サルモネラ属菌による食中毒が発生

4月6日から4月7日にかけて福岡市中央区で開催されたイベントで、食事をした3グループ7名のうち、7名が下痢や発熱、腹痛等の食中毒様症状を呈し、医療機関を受診しました。

中央保健所は、「有症者3名の便からサルモネラ属菌が検出されたこと」、「疫学調査の結果、有症者の潜伏時間や症状がサルモネラ属菌による食中毒と一致すること」、「有症者の共通食はイベントで提供されたタンンドリーチキンのみであること」などから、イベントに出店していた店舗が調理

したタンンドリーチキンが原因のサルモネラ属菌による食中毒と断定しました。

### ・サルモネラ属菌とは？

サルモネラ属菌は、鶏、牛、豚などの動物の腸管や、自然界(川、下水、湖など)に広く分布しています。

### ・症状は？

感染すると、8〜48時間の潜伏期間の後、激しい腹痛や下痢、発熱、おう吐などの症状を示し、長期にわたり保菌者となることがあります。

### ・過去の食中毒原因食品

卵又はその加工品、鶏肉、うなぎ、すっぽんなど。また、二次汚染により各種食品が原因食品となる場合もあります。

### ・感染防止のポイント

- 肉や卵は十分に加熱(中心部を75℃以上で1分以上)しましょう。
- 卵は冷蔵庫で保管し、割った後は早めに調理し、すぐに食べましょう。また、卵を生や半熟で食べる場合は、表示されている期限内に消費しましょう。
- 二次汚染を防止するため、生肉や卵に触った後は、よく手を洗い、使用した器具類も十分に洗浄・消毒し、乾燥させましょう。
- 動物による媒介も考えられるため、ネズミやゴキブリ、ハエといった、そ族昆虫類の駆除を行きましょう。

### 編集後記

5月に入りました。今年のゴールデンウィークは10連休でしたが、皆さんのように過ごされましたか。今月の写真は、「カサ」です。

