

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
 小倉北区馬場 1-7-1
 4階
 TEL 093-583-2048
 FAX 093-583-2044

暦の上では立春を迎え、春の兆しが見え始める時期になりましたが、まだまだ寒い日も続きます。少しでも体調が悪いと感じたら、無理をせず食品に触れる作業はお休みしましょう。

ノロウイルスによる食中毒に引き続き注意を

ノロウイルスによる食

中毒は、年間を通して発生しますが、特に冬場に猛威を振るいます。感染力が非常に強く、少量でも感染するほか、食品だけでなく人から人へも広がります。潜伏期間はおよそ1〜2日で、急な嘔吐・下痢・腹痛・吐き気などが主な症状です。症状が消えた後も一定期間ウイルスを排出するため、感染拡大防止の対策が重要です。



今年に入ってから、北九州市内でもノロウイルスによる食中毒事件が発生しています。他自治体では、ノロウイルスによる食中毒事件で死亡者がでる事例も起きています。

一人ひとりの意識が食中毒を防ぎます。食中毒を起さぬよう、今一度、衛生管理を見直して、ノロウイルスによる食中毒を防ぎましょう。

事例紹介

令和8年2月5日、滋賀県草津市内の介護施設から管轄保健所に「当施設の入所者のうち複数人が、2月4日から嘔吐、下痢等の食中毒様症状を呈している。当施設の厨房で調理された食事は、系列の4力所の介護施設にも提供しており、これらの施設においても複数人が同様の症状を呈している。」との連絡がありました。

管轄保健所が調査したところ、2月3日(火)※に、これらの介護施設で提供された昼食を喫食した利用者、職員および調理従事者の計236人のうち、調査が完了した86人中65人が、2月4日(水)9時頃から嘔吐、下痢等を呈していることが判明しました。

これらの発症者に共通する食事は介護施設で提供された食事のみであること、発症者の症状が類似していること、複数の発症者および調理従事者の便からノロウイルスが検出されたこと、また、発症者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、草津保健所は、これらの介護施設に食事を提供している飲食店営業施設を原因施設とする食中毒と断定しました。

※2月3日(火)の昼食 助六寿司(いなり寿司、昆布まき)、昆布豆、法蓮草の和え物、赤だし

ノロウイルス食中毒を予防しよう

①手洗い

手洗いは感染症予防の基本です。調理に従事する人の手を介して食品がウイルスに汚染されたことによるノロウイルス食中毒が増えています。手洗いは、手指に付着しているノロウイルスを減らす最も有効な方法です。石けんを使用してしっかりと手を洗いましょう。

【手洗いのタイミング】

- トイレの後
- 食材変更時
- 調理前・盛付前
- 清掃後・ごみ処理後



②食品などの加熱殺菌

中心温度 **85℃** ~ **90℃** で **90秒以上** の加熱を
 ・中心温度は中心温度計を用いて測定し、測定した温度は速やかに記録しましょう。

③嘔吐物や排泄物の処理

消毒には次亜塩素酸ナトリウム
 ・嘔吐物や排泄物など汚染されたものの処理には厳重な注意を払いましょう。嘔吐物や排泄物は密封し、消毒殺菌することが効果的です。

北九州市 HP
 消毒液の薄め方



症状があるときは、調理作業に従事しないようにしましょう。また、嘔吐・下痢の症状が治まったあとも、1週間程度はウイルスが排出されている可能性があるため、直接食品を扱う作業は控えましょう。

更にノロウイルスでは、感染していても症状を示さない不顕性感染も認められています。食中毒を防ぐためにも、日頃からノロウイルス感染対策を意識しながら、衛生管理に取り組みましょう。

【作業前に確認しましょう】

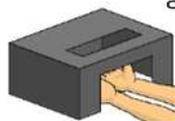
- しっかりと手を洗いましたか？
- 嘔吐下痢等の症状はありませんか？

予防の基本は正しい手洗い

手洗い教材貸出し中！

手の洗い残しを目で見ても確認できる「手洗い教材」、本体に触れずに手をかざすだけで反応する「ノータッチタイマー」の貸出しを市内2箇所で行っています。

←←詳しくはこちらのから←←



北九州市 HP

手洗いについて



北九州市 HP

手洗い教材の貸出し



編集後記

スギ花粉が気になる今日この頃。今月の花は「梅」です。

お願い
 調理に従事する人は、嘔吐や下痢などの