

# 学校給食で発生したノロウイルス食中毒事例と 松山市の取り組みについて

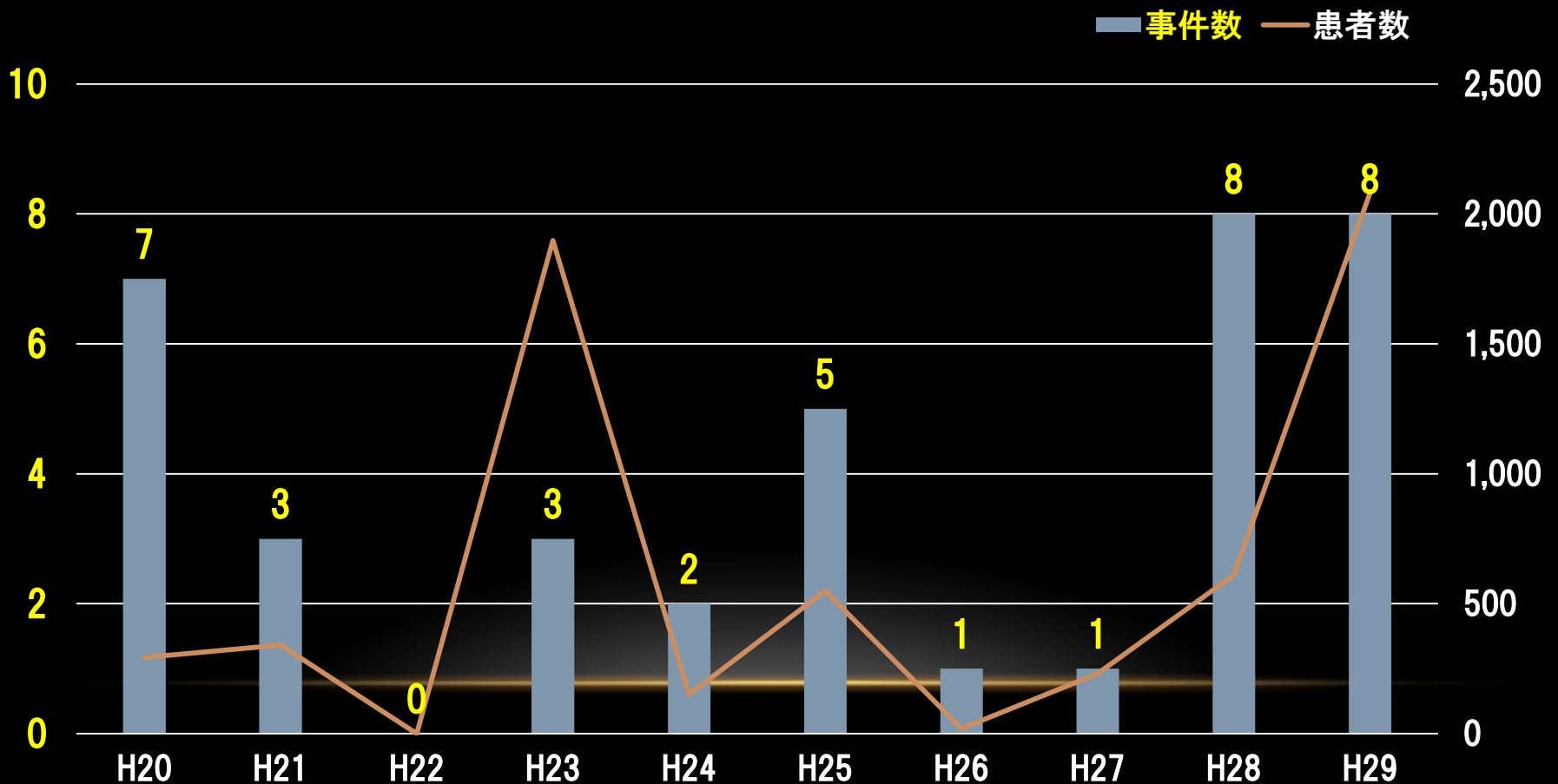
1. 学校給食での食中毒発生状況(全国)
2. ノロウイルス食中毒事例(2件)
3. ノロウイルス食中毒の予防方法
4. 松山市の取り組み

平成30年7月31日(火)

松山市保健所 生活衛生課

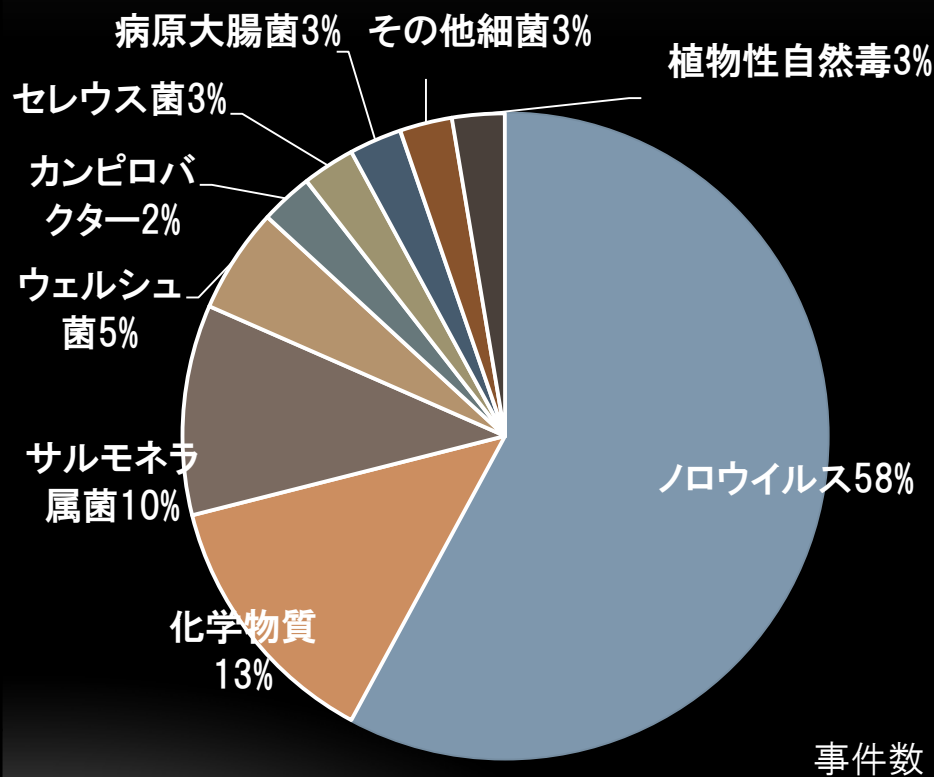
# 1. 学校給食で発生した食中毒(H20~H29)

	H20	H21	H22	H23	H24	H25	H26	H27	H28	H29	計
事件数	7	3	0	3	2	5	1	1	8	8	38
患者数	293	341	0	1,898	151	550	19	231	611	2,079	6,173
平均/事件	41.9	113.7	0	632.7	75.5	110.0	19.0	231.0	76.4	259.9	162.4



# 病因物質別事件数および患者数(H20-H29)

	事件数	割合 (%)	患者数	平均/事件
ノロウイルス	22	57.9%	3,515	159.8
化学物質	5	13.2%	390	78.0
サルモネラ属菌	4	10.5%	1,926	481.5
ウェルシュ菌	2	5.3%	83	41.5
カンピロバクター	1	2.6%	56	56.0
セレウス菌	1	2.6%	12	12.0
病原大腸菌	1	2.6%	44	44.0
その他細菌	1	2.6%	140	140.0
植物性自然毒	1	2.6%	7	7.0
計	38		6,173	162.4



# 学校給食で発生したノロウイルス食中毒の事例一覧(H20-H29)

	発生日	都道府県名	原因食品	原因施設別	摂食者	患者数
1	2008/4/9	青森市	不明(学校給食)	単独調理場-その他	110	28
2	2008/12/9	宮崎県	12月8日に調理した昼食	単独調理場-その他	169	48
3	2009/1/14	高知県	1月14日に提供された食事	共同調理場	290	42
4	2009/3/3	青森県	不明(学校給食)	単独調理場-小学校	96	37
5	2009/12/9	東京都区部	12月8日の給食	単独調理場-小学校	810	262
6	2012/2/4	大津市	不明(当該施設で提供された食品)	単独調理場-幼稚園	134	78
7	2012/11/4	奈良県	不明(11月3日の学校給食)	単独調理場-小学校	321	73
8	2013/1/23	郡山市	1月22日に調理した料理(寿司)	共同調理場	9	7
9	2013/2/1	秋田県	学校給食	共同調理場	807	292
10	2013/6/28	京都府	不明(6月27日の昼食)	単独調理場-小学校	153	47
11	2013/11/12	埼玉県	不明(11月11日から11月13日に当該施設で調理、提供された食事)	単独調理場-その他	不明	178
12	2014/4/22	宮城県	不明(4月21日に提供された給食)	単独調理場-幼稚園	72	19
13	2016/1/16	奈良県	不明(学校給食)	単独調理場-幼稚園	214	27
14	2016/5/21	福井県	不明(平成28年5月19日、20日の給食)	共同調理場	964	145
15	2016/12/13	千葉県	マロニーサラダ(学校給食)	単独調理場-その他	640	197
16	2017/1/26	和歌山県	磯和え(学校給食)	共同調理場	2,062	763
17	2017/2/16	東京都	きざみのり	共同調理場	3,078	1,084
18	2017/2/22	東京都	平成29年2月21日に当該施設が供給した給食(きざみのり)	単独調理場-小学校	467	26
19	2017/2/24	東京都	平成29年2月24日に当該施設が供給した給食(きざみのり)	単独調理場-小学校	645	81
20	2017/2/28	東京都	きざみのり	共同調理場	19	2
21	2017/5/31	沖縄県	不明(平成29年5月30日に原因施設で調理提供された給食)	単独調理場-小学校	75	32
22	2017/12/22	東京都区部	不明(当該施設が平成29年12月21日夕食に提供した食事)	学校給食施設-その他	217	47

## 2. ノロウイルス食中毒事例1(A県)

### 概要

発生年月日:平成24年11月4日(喫食者321名・患者数73名)

病因物質:ノロウイルスGⅡ

原因食品:11月3日の学校給食

検便:従事者5名中1名、患者8名中5名から同ウイルス検出  
(検食の検査は実施無し)

### 【特徴】

- ・発症従事者は、4日23時から発症(3日までは健康と申告)
- ・発症従事者は、3日に粕汁調理を担当(1クラス分の食缶ごと粕汁がこぼれたため、他クラスを廻り、残っている粕汁を集めて、1クラス分を調達した事実あり。)
- ・発症発現前に、ウイルスを排出し、調理食品や容器を汚染した可能性が考えられるが、特定には至らなかった。

## 2. ノロウイルス食中毒事例2(B県)

### 【概要】

発生年月日:平成28年12月13日(喫食者640名・患者数197名)

病因物質:ノロウイルスGⅡ

原因食品:マロニーサラダ(マロニー、キャベツ、人参、焼豚、玉葱)

検食:マロニーサラダから同ウイルス検出(原材料の焼豚からも検出)

検便:従事者等9名中6名、患者41名中40名から同ウイルス検出  
焼豚調製業者非従事者1名から検出、同一ロット品は陰性

### 【特徴】

焼豚(カット済み使用):回転釜で蒸す(92℃)

- ・各原材料を加熱(90℃以上・玉葱除く)→放冷→和え→配缶(杓子)
  - :玉葱は、ミキサーですりおろした後、タライで調味した後冷蔵保管(玉葱の次亜・加熱等の殺菌工程は無し)
  - :放冷は、常温あるいは扇風機で実施。(真空冷却器無し)
  - :和え工程は、回転釜で実施するも釜の殺菌は実施なし
- ・汚染経路の可能性(不顕性感染者による食品汚染、焼豚の加熱不十分、焼豚加熱従事者による他食材等への二次汚染、回転釜消毒不足)
- ・当日に体調不良者は無く、全員が同一メニューの給食を喫食

### 3. ノロウイルス食中毒の予防方法

#### 1) 大量調理施設衛生管理マニュアル(厚労省)

- ① 原材料受入れ及び下処理段階における管理
- ② 加熱調理品についての中心部までの十分な加熱
- ③ 加熱調理後の食品及び非加熱調理食品の二次汚染防止
- ④ 菌の増殖を防ぐための、原材料及び調理後の食品の温度管理

#### 2) 食品等事業者が公衆衛生上講ずべき措置の基準(抜粋)

(松山市食品衛生法施行条例第4条に規定)

- ① 施設の衛生管理(床、壁、照明、換気、排水溝、トイレ等清潔保持)
- ② 食品取扱設備等の衛生管理(機械器具消毒、手洗い設備維持等)
- ③ 使用水の管理
- ④ ねずみ及び昆虫対策
- ⑤ 廃棄物及び排水の取扱い
- ⑥ 食品取扱者(従事者)の衛生管理
- ⑦ 従事者の衛生教育等(健康管理)
- ⑧ 衛生的な食品等の取扱い(相互汚染防止等)

#### 3) ノロウイルスに関するQ&A(厚労省)

## 4. 松山市の取り組み

食品衛生法第24条の規定による、「松山市食品衛生監視指導計画」に基づき、監視指導を行っています。

### 【平成29年度実施状況】

- 1) 監視件数(年間) 7,342件
- 2) 11月をウイルス性食中毒防止月間とし、「ノロウイルス食中毒に注意」リーフレットの作成
- 3) ウイルス性食中毒防止街頭キャンペーンの実施  
(市民対象1,000名)
- 4) 衛生講習会の開催(年間) 106回・5,069名  
(内訳:市民37回・716名 事業者69回・4,353名)
- 5) ノロウイルス性食中毒注意報発令 2回発令  
(愛媛県と連携し、基準に基づき発令:10週間)
- 6) 広報紙「広報まつやま」による啓発 2回実施
- 7) まつやま農林水産まつり(食品衛生コーナー)での、ノロウイルス食中毒予防についてのパネル展示、クイズ等 2日間・602名来場