



食品安全委員会in岩手県
地域の指導者を対象としたフォーラム
～ノロウイルスによる食中毒を学ぼう～
話題提供②



「岩手県における取組状況等」



平成25年12月11日(水)・岩手県盛岡地区合同庁舎

岩手県環境生活部県民くらしの安全課



岩手県における食中毒発生状況(原因物質別件数)

年次	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	累計
総数	8	10	10	14	16	8	5	16	19	10	116
サルモネラ属菌		1	3			1			1		6
ぶどう球菌	2	1	1	1	1	1	1				8
腸炎ビブリオ	1	1			1						3
腸管出血性大腸菌										1	1
ウエルシュ菌		1						1	2		4
カンピロバクター	2		1	2	2	1	1	2	2		13
ノロウイルス	1	1	2	6	5		3	7	11	6	42
植物性自然毒	2	3	3	5	3	5		6	3	1	31
その他		2			4					2	8

◆本県におけるノロウイルス食中毒の原因食品

飲食店(食堂、旅館等)の食事、学校給食・保育所給食・施設給食、
会席料理・宴会料理、仕出し弁当、握り寿司、生カキなど

⇒カキ関連事例以外では、調理従事者からの
二次汚染が原因と考えられる事例が多い。



事例1

イベントで提供された巻きずしを食べた3グループ106名中、62名が嘔吐、下痢等の食中毒症状を呈したものの。

(1) 初発月日 平成25年3月10日

(2) 有症者数 62名(3グループ)

(3) 主症状 嘔吐、下痢

(4) 病因物質 ノロウイルスGII

(5) 原因食品 **巻きずし**

(6) 原因施設 飲食店(すし屋)

(7) 感染経路 調理従事者のうち1名が、前日の調理中に体調不良(軟便、悪寒)により早退したが、翌日、同従業員は体調が回復したと思い、調理に従事しており、この**従事者が食品を汚染した**ものと考えられた。検便の結果、当該**調理従事者からノロウイルスが検出**された。



事例2

同じ飲食店で食事をした職場グループ19名中、14名が嘔吐、下痢等の食中毒症状を呈したものの。

- (1) 初発月日 平成25年2月16日
- (2) 有症者数 14名(1グループ)
- (3) 主症状 嘔吐、下痢、発熱
- (4) 病因物質 ノロウイルスG I / G II
- (5) 原因食品 **カキ酢(推定)**
- (6) 原因施設 飲食店(すし屋)
- (7) 感染経路 **有症者全員がカキ酢を喫食。**



調理従事者からはノロウイルスは検出されず。
施設の衛生管理に問題はなし。
同一日時に別グループも当該施設を利用していたが、カキ酢の提供はなく、発症者もなし。

平成25年度岩手県食品衛生監視指導計画(抜粋)

◆ 重点的に取り組む事項

1 食中毒予防対策

過去の県内外の食中毒事件発生状況を踏まえ、食中毒予防対策を継続して実施する。

特に、県外において発生した腸管出血性大腸菌による食中毒事例を受け、漬物製造業及び食肉の生食等の関連する飲食店営業及び食肉処理業を対象に重点的に取り組むとともに、例年患者数の多いノロウイルス食中毒について、感染症発生動向を踏まえ関係機関と連携して発生予防対策に取り組む。

2 食品等の検査強化

3 適正な食品表示の徹底

4 HACCP方式の考え方に基づく衛生管理(岩手版HACCP)の指導等

5 食品に関する信頼の向上と県民理解の増進



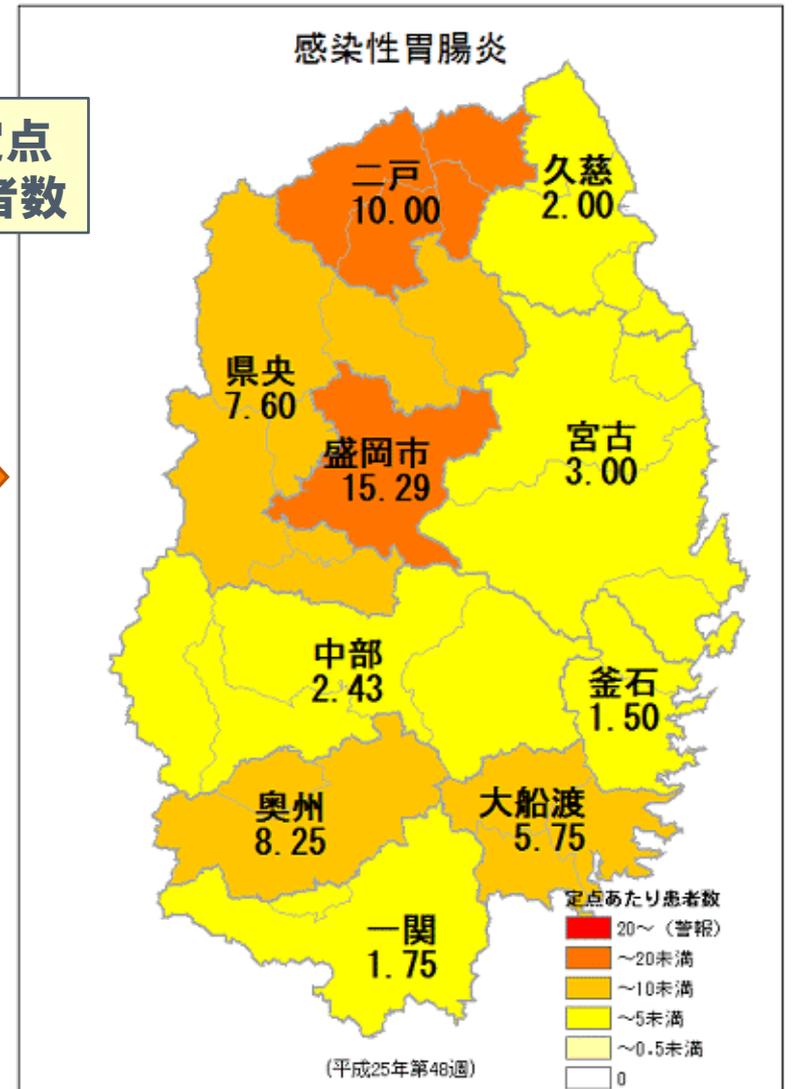
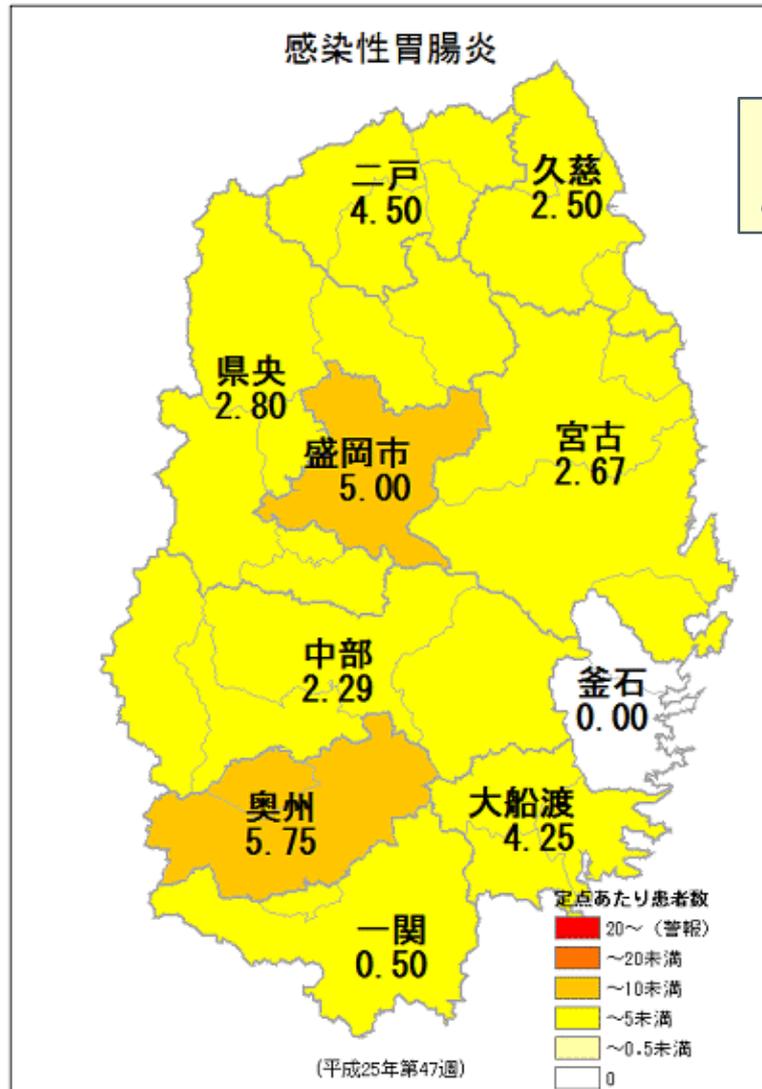
感染症発生動向調査(感染症分布図)

「岩手県感染症情報センター」

平成25年第47週(11/18~24)

平成25年第48週(11/25~12/1)

数字は定点
あたり患者数



「ノロウイルス食中毒発生防止対策事業」

◆ 目的

我が国で発生している食中毒で発生件数が多く、本県でも大規模な食中毒が発生しているノロウイルス食中毒を未然に防止する。

◆ 実施時期

平成25年11月1日～11月29日

◆ 実施機関

県内各保健所、県民くらしの安全課

◆ 実施内容

- ① **食品衛生監視員による食品関係施設等に対する監視指導**
 - ・ 飲食店営業(主に旅館、ホテル、すし屋、仕出し・弁当屋等)
 - ・ その他、ノロウイルス食中毒の発生リスクが高い施設
- ② **食品関係者・集団給食施設従事者等に対する衛生講習会**
- ③ **一般消費者に対する普及啓発**
 - ・ リーフレットの配布
 - ・ 地元新聞、市町村広報紙等の活用



ノロウイルス食中毒予防リーフレット

ノロウイルスによる食中毒を予防しましょう!

●冬場に多い食中毒の原因ノロウイルスをご存じですか?●

ノロウイルス (Norovirus) 食中毒とは?

1 ノロウイルスとは?

●ノロウイルスはヒトの小腸粘膜で増殖するウイルスです。60℃10分程度の加熱では病原性を失わず、逆性石けんや消毒用アルコールに対しても抵抗性があります。

2 いつ発生するの?

●秋から冬にかけて、ノロウイルスの食中毒が多く発生します。
●冬季に集中する傾向がありますが、1年を通して発生します。

3 ノロウイルスによる食中毒の症状

●ウイルスが体内に取り込まれてから、24~48時間で発症します。(症状がなくても、便からウイルスが検出されることがあります。ウイルス排泄は、1週間から1ヶ月間も続きます。)
●主な症状は、下痢、吐き気、おう吐、腹痛、発熱(38℃以下)など、風邪に似た症状です。

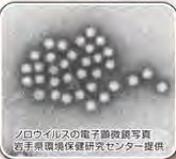
4 ノロウイルスにどうやって感染するの?

ウイルスの感染はほとんどが経口感染で次のような感染様式があると考えられています。
●ノロウイルスに感染した食品取扱者(食品の製造等に従事する者、飲食店における調理従事者、家庭で調理を行う者など)を介して汚染した食品を食べた場合。
●患者のノロウイルスが大量に含まれるふん便や吐物から人の手などを介して二次感染した場合。
●家庭や共同生活施設などヒト同士の接触する機会が多いところでヒトからヒトへ飛沫感染等直接感染する場合。
●汚染されていた二枚貝を、生あるいは十分に加熱調理しないで食べた場合。
●ノロウイルスに汚染された井戸水や簡易水道を消毒不十分で摂取した場合など。

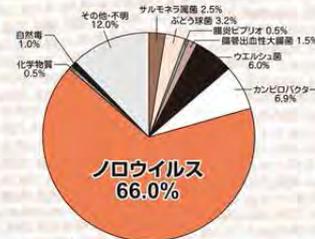
5 どうやって予防するの?

●食品取扱者や調理器具などからの二次汚染を防止することが重要です。
●トイレの後、調理をする際、食事の前にはよく手を洗い、清潔なタオル又はペーパータオルで拭きましょう。
●特に子どもやお年寄りなどの抵抗力の弱い方が、加熱が必要な食品を食べる時は中心部までしっかり加熱しましょう。
●おう吐物やふん便など、汚物を適正に処理しましょう。

■食中毒患者数の構成割合(平成24年)



厚生労働省が集計した平成24年の食中毒発生状況によると、ノロウイルスによる食中毒は、事件数では、総事件数1,100件のうち416件(37.8%)、患者数では総患者数26,699名のうち17,632名(66.0%)、事件数、患者数ともに、は第1位となっています。



ノロウイルス 知っ得情報



食品中のウイルスを死滅させるには、加熱処理が有効とされていますが、どのようすればよいですか?

ノロウイルスが死滅する温度と時間については、現時点においてこのウイルスを培養細胞で増やす手法が確立していないため、正確な数値はありませんが、同じようなウイルスから推定すると、食品の中心温度85℃以上で1分間以上加熱すれば、感染性はなくなるとされています。



調理台や調理器具はどのように消毒したらいいのですか?

エタノールや逆性石鹸はあまり効果がありません。ノロウイルスを完全に死滅させる方法には、次亜塩素酸ナトリウムと加熱があります。調理台等は、次亜塩素酸ナトリウム(塩素濃度200ppm)で湿すように拭くことでウイルスを失活化できます。また、まな板、包丁、へら、食器、ふきん、タオル等は熱湯(85℃以上)で1分以上の加熱が有効です。



患者のふん便やおう吐物を処理する際、どんなことに注意すればよいですか?



患者のふん便やおう吐物の中には大量のウイルスが存在し感染源となりうるので、その処理には十分注意する必要があります。ふん便やおう吐物に付着した床等は、次亜塩素酸ナトリウム(塩素濃度約200ppm)で湿すように拭き取ります。拭き取りに使用したペーパータオル等は、次亜塩素酸ナトリウム(塩素濃度約1,000ppm)に5分~10分間つけた後処分します。また、ノロウイルスは乾燥すると容易に空中に漂い、これが口に入ると感染することがあるので、おう吐物やふん便は乾燥させないことが感染防止に重要です。



二枚貝はなぜウイルスに汚染されるの?

ヒトから排出されたウイルスが、河川を経て海にたどり着くと、二枚貝の中腸腺という内臓に取り込まれます。ウイルスに汚染された二枚貝を生のまま、または不十分な加熱で食べることで、感染します。



人から人への三次感染を予防するために...

ご家庭や保育園、学校などでは

- おう吐物や、ふん便で汚れた衣類等を片付けるときは、なるべくビニール手袋、マスクなどを用いましょう。
- おう吐物や、ふん便で汚れた衣類等は他の衣類とは分けて洗いましょう。
- おう吐物などを片付けた用具、雑巾類は、塩素系漂白剤でつけ置き洗いをしましょう。
- おう吐物などで汚れた床は塩素系漂白剤を含ませた布で被い、しばらくそのまま放置して消毒しましょう。
- 汚物の片づけが終わったら、よく手を洗い、うがいをしましょう。

食品を取り扱う施設の営業者は

- 調理従事者は、下痢、吐き気、おう吐、腹痛、発熱など、風邪に似た症状があるときには、
1. 調理行為など、食品を直接取り扱う作業にたずさわらないようにしましょう。
 2. 医療機関を受診し、医師に相談しましょう。

生産段階における取組み(生食用カキ)

岩手県では、生食用カキを生産する漁業協同組合、県漁連及び県関係部局が相互に協力しながら、本県産生食用カキの安全性の確保に努めている。

(1) 漁業協同組合

① 生食用カキのノロウイルスの自主検査

- ・ 生食用カキを生産する全ての海域(8海域)において、出荷期間中は毎週、出荷前に検査を実施



② 出荷の自粛

- ・ 検査の結果、ノロウイルスが検出された場合は、当該カキの生産海域の生食用カキの出荷を自粛

③ 再検査の実施

- ・ ノロウイルスが検出された当該生産海域のカキについては、ノロウイルスが陰性になるまで再検査を実施

(2) 県及び県漁連

- ・ 再検査が陰性になった場合は、漁協と協議し、生食用カキの出荷再開を指導

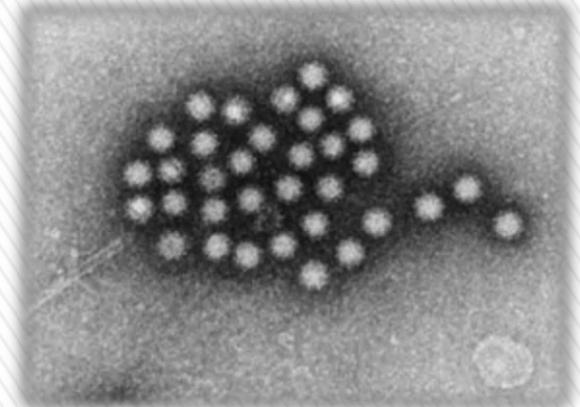


(3) 県関係部局(環境生活部、保健福祉部、農林水産部)

- ・ ノロウイルス対策のための試験研究及びノロウイルス浄化方法の検討
- ・ カキ処理場の監視指導など

調査研究(県環境保健研究センター)

- ◆ **ノロウイルスによる健康被害発生防止対策に関する研究**
 - ① 環境水等の濃縮方法の検討とノロウイルス定量法の検討
 - ② 閉鎖湾に係るノロウイルス汚染状況調査
 - ③ 下水処理におけるノロウイルスの挙動調査
- ◆ **マガキの生産段階におけるノロウイルス・リスク低減に関する研究**
 - ① 養殖マガキにおけるノロウイルス汚染発生要因の検討
 - ② 低リスク海域への移動による浄化効果
- ◆ **水系におけるノロウイルスの挙動とリスク低減に関する研究**
- ◆ **吸着材を利用したノロウイルス低減化に関する研究**



ノロウイルスの電子顕微鏡写真



ご清聴ありがとうございました！



◆ノロウイルス食中毒の予防四原則

- 1 持ち込まない
調理施設にウイルスを持ち込まない。
- 2 拡げない
調理施設をウイルスで汚染させない。
- 3 やっつける
加熱して、ウイルスを死滅させる。
- 4 付けない
食品をウイルスで汚染させない。



食品安全委員会in岩手県
地域の指導者を対象としたフォーラム
～ノロウイルスによる食中毒を学ぼう～
話題提供②

