

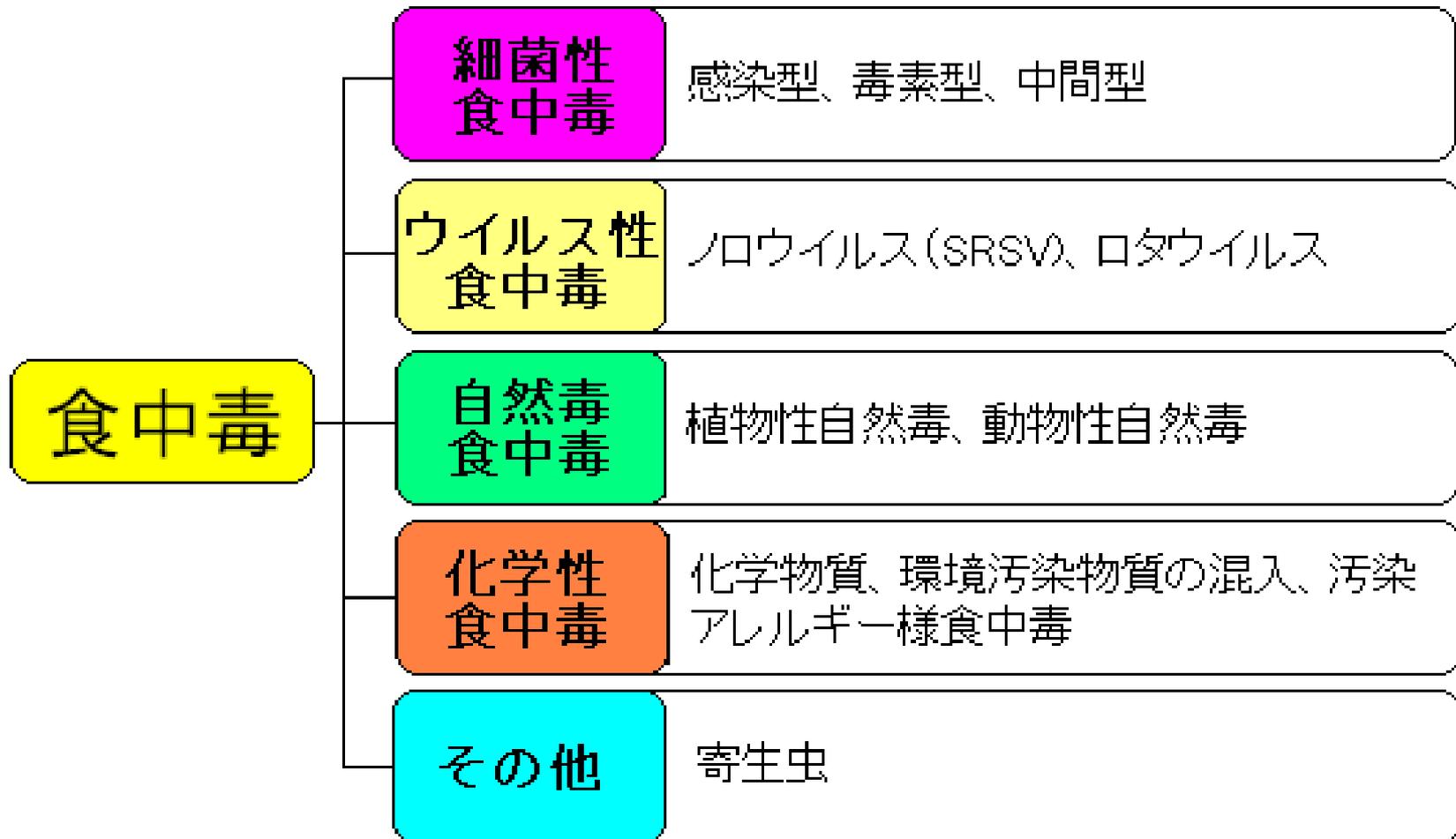
食中毒に関するいわき市の取組について

1. 食品衛生の動向について
2. ノロウイルスの予防対策

いわき市保健所生活衛生課
平成26年11月19日（水）

1. 食品衛生の動向について

食中毒の原因となるものは



食中毒発生状況(いわき市内)

平成26年

No.	発生日	原因施設所在地	摂食者数	患者数	原因食品	病因物質	血清型等	原因施設
1	6月21日	いわき市	2	1	不明	ナグビブリオ		家庭

平成25年

No.	発生日	原因施設所在地	摂食者数	患者数	原因食品	病因物質	血清型等	原因施設
1	7月24日	いわき市	1	1	フグの唐揚げ(推定)	動物性自然毒(推定)		家庭
2	7月24日-25日	いわき市	150	22	7月24日の夕食に提供された食事	不明		飲食店
3	9月14日	いわき市	不明	1	不明	寄生虫	アニサキス	不明
4	9月22日	いわき市	1	1	きのこ入りラーメン	植物性自然毒	キヌハダトマヤタケ(推定)	家庭
5	10月13日	いわき市	3	3	きのこ入り焼きそば	植物性自然毒	きのこ(不明)	家庭

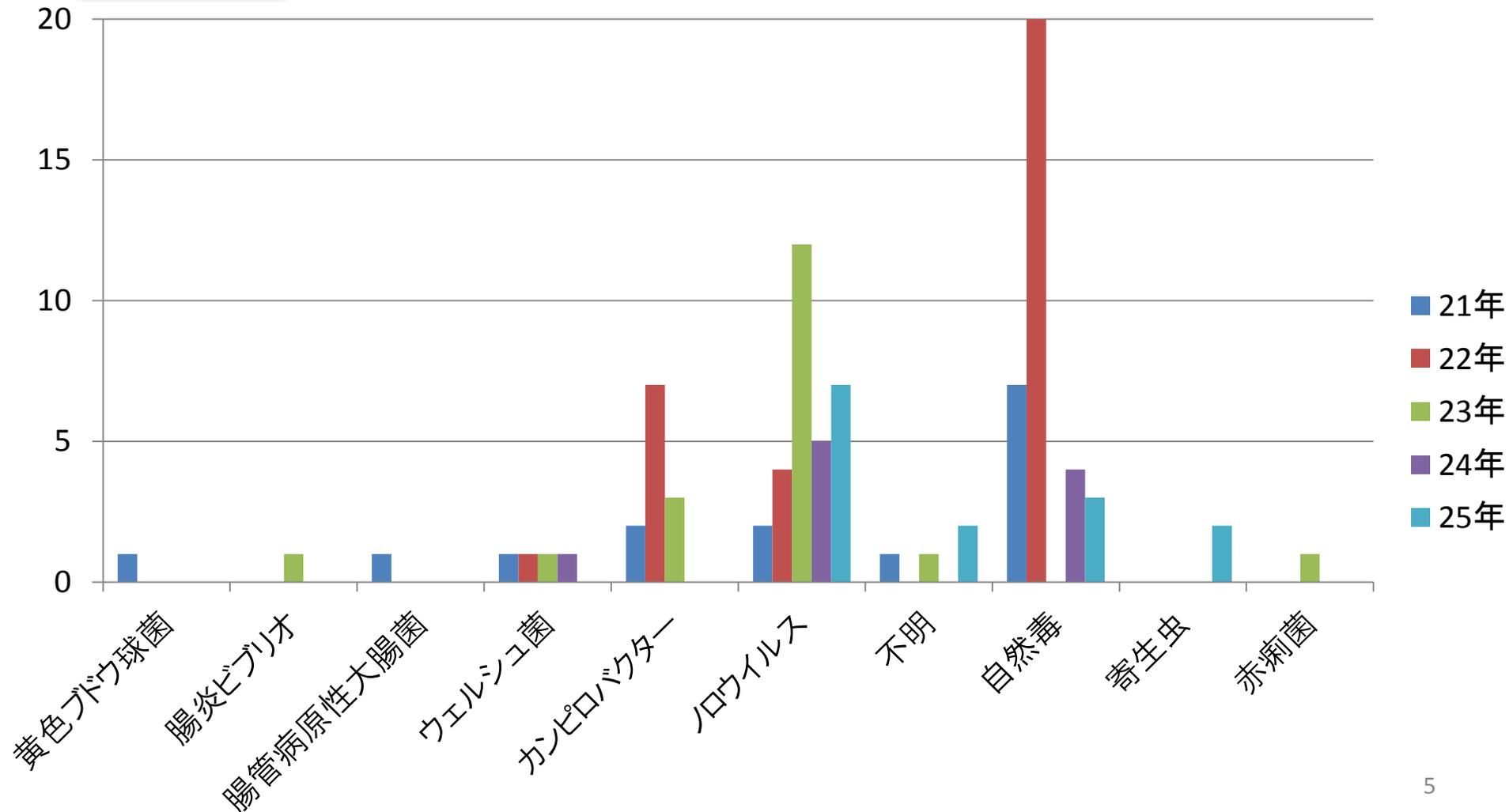
平成23年

No.	発生日	原因施設所在地	摂食者数	患者数	原因食品	病因物質	血清型等	原因施設
1	6月19日-20日	いわき市	102	14	6月18日に提供された食事	ノロウイルス		飲食店
2	10月11日-13日	いわき市	111	6	10月10日に提供された食事(牛レバー刺し(推定))	カンピロバクター	ジェジュニ	飲食店

病因物質別発生状況

件数

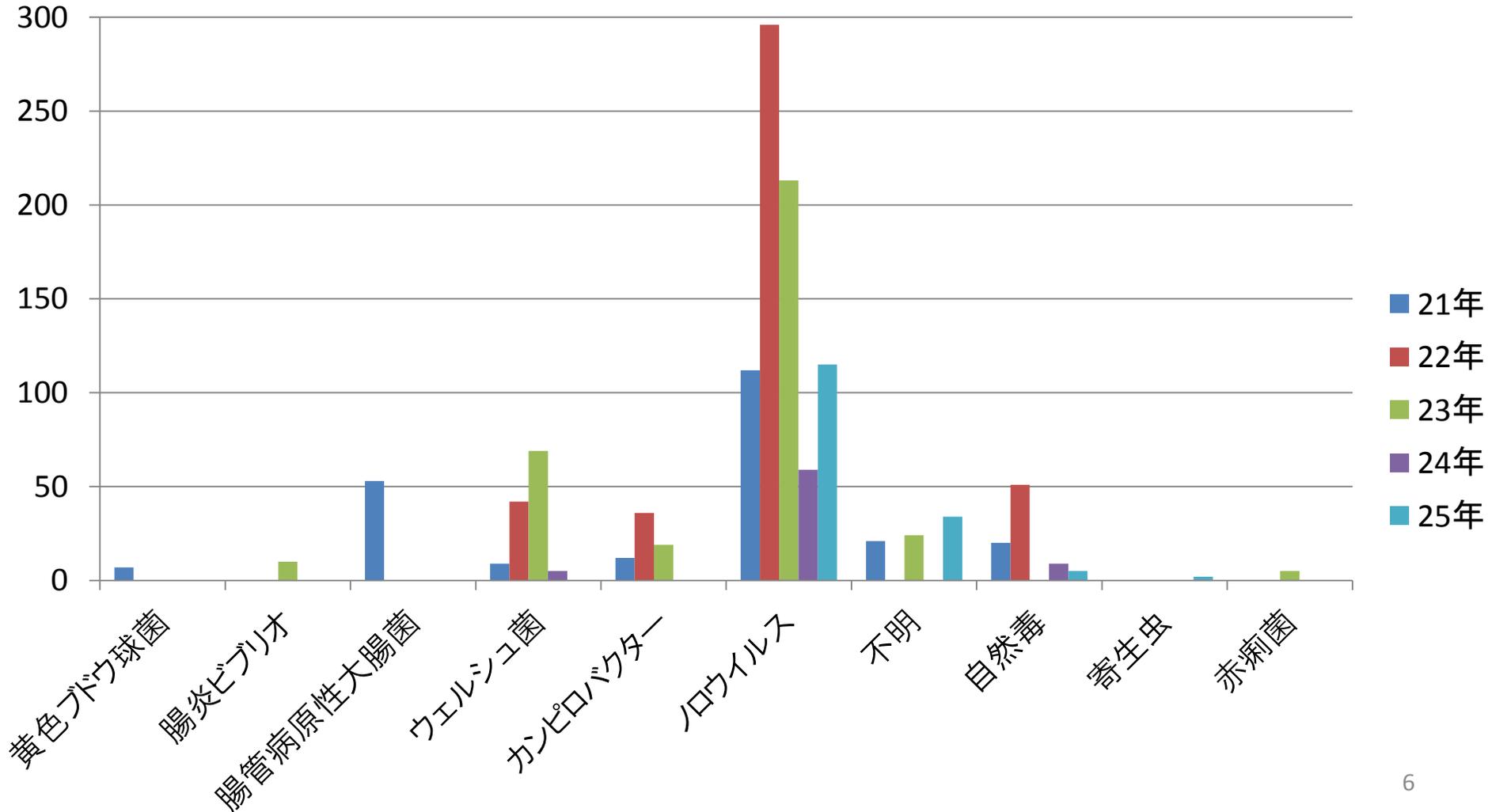
福島県内(H21~25までの5年間の累計)



病因物質別発生状況

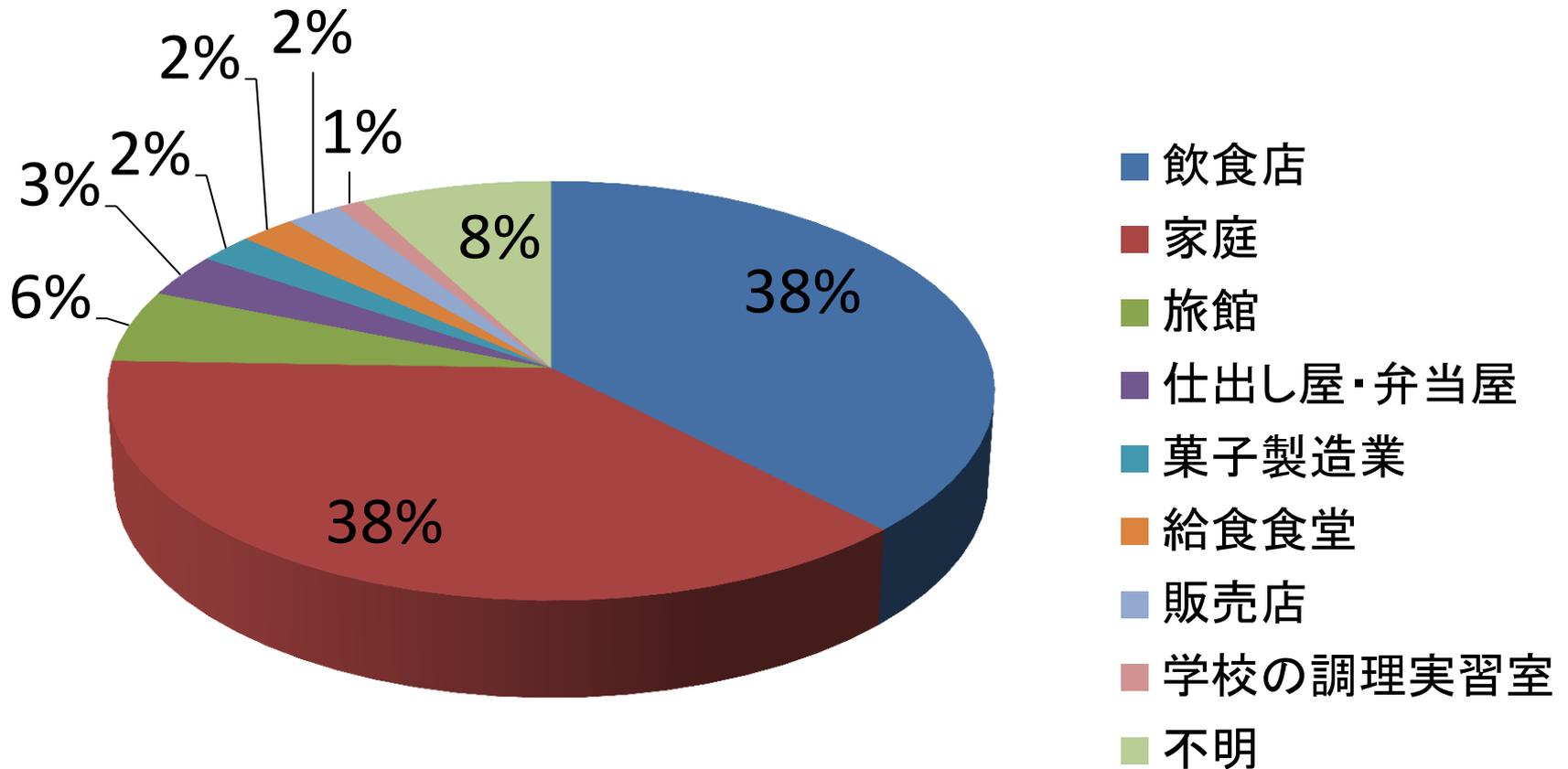
患者数

福島県内(H21~25までの5年間の累計)



原因施設別発生状況

福島県内(H21~25までの5年間の累計)



2. ノロウイルスの予防対策

ノロウイルスの感染経路1

～二枚貝を食べて感染(食中毒)～

患者がノロウイルスを排出

川から海へ

ウイルスが蓄積

加熱不十分で食べる



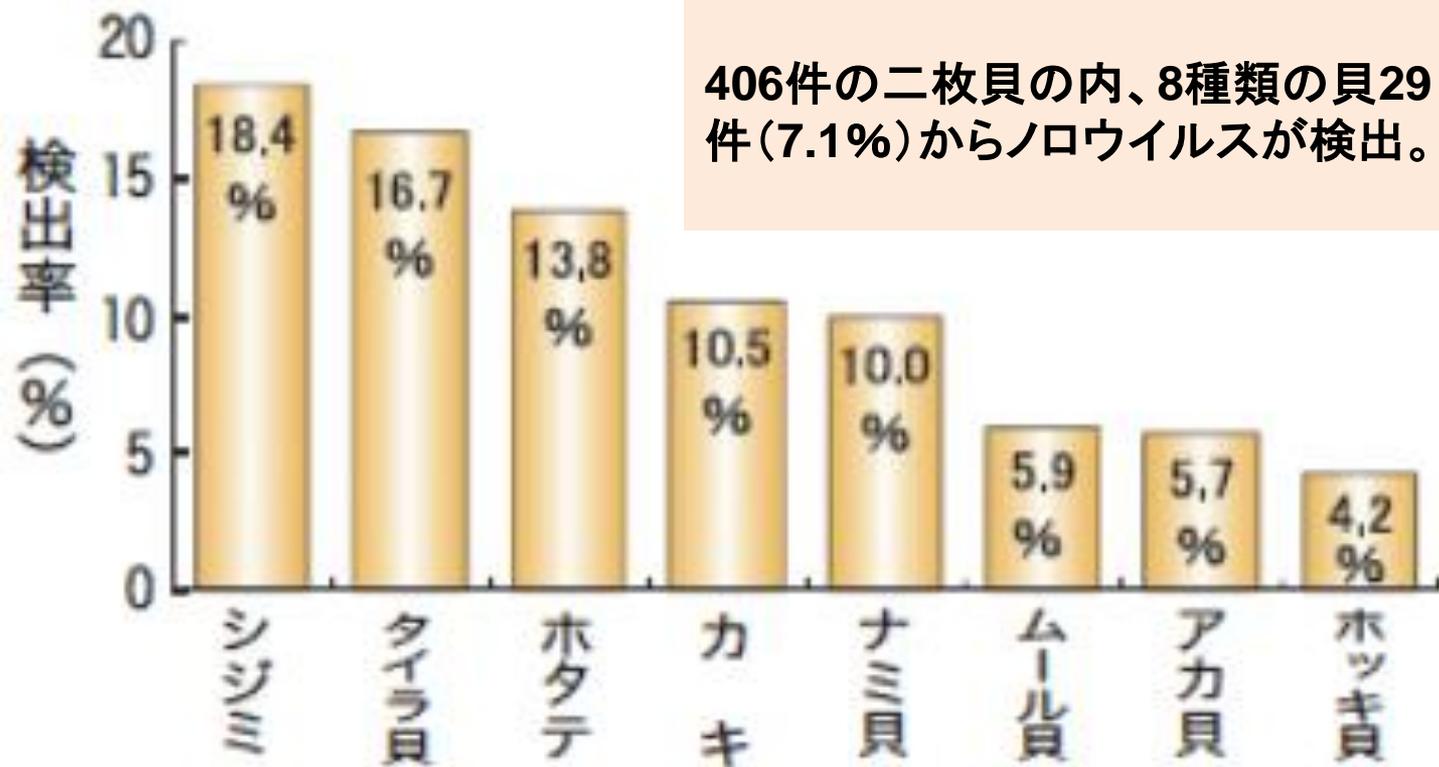
加熱不足でウイルスが残存

対策

- ・二枚貝の原材料の取扱注意
- ・十分な加熱調理

二枚貝のウイルス汚染状況

市販流通二枚貝からのノロウイルス検出率(平成7～10年)



東京都健康安全研究センター 暮らしの健康(第10号)

ノロウイルスの感染経路2

～感染者がウイルスを食品に付着させ、その食品を食べて感染(食中毒)～



**下痢・嘔吐症状(感染の疑い)のある
従業員及び家族**

対策

- ・従業員の健康状態の確認
- ・家族に症状のある人がいるかの確認

従業員の手指を介して

- ・手洗い徹底
- ・加熱調理済み食品、そのまま提供する食品を素手で触らない

調理器具やドアノブなどを介して

- ・調理器具類の十分な洗浄消毒
- ・施設の定期清掃及び適切な消毒

ノロウイルス食中毒事件例①

発生年月：2010年1月

発生場所：餅つきイベント

患者数/喫食者数：136名/340名

原因食品等：餅

原因物質：ノロウイルス



餅つきイベントに参加した136名が発症。

臼と杵でついて出来上がった餅は、みたらし、磯辺巻き、あんこ、おろししょうゆ、きな粉で味付けされた。

味付けの違いで発生率に差がなかったため、餅をつく工程で、餅がノロウイルスに汚染したと考えられた。

ノロウイルス食中毒事件例②

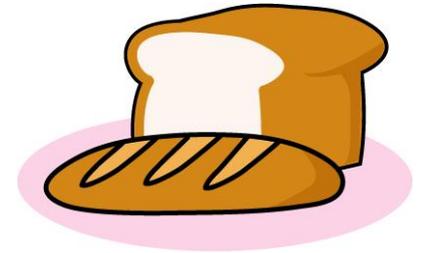
発生年月：2014年1月

発生場所：浜松市内(静岡県)

患者数/喫食者数：1,271名/8,027名

原因食品等：1月13日に製造された食パン

原因物質：ノロウイルスGⅡ



1月16日、嘔吐、下痢による児童の欠席連絡が相次いだことで、12の小学校が学校閉鎖となった。

従業員23名のうち、4名からノロウイルスが検出された。

施設内の拭き取りにより、従業員用トイレからも検出された。

不顕性感染者からの二次汚染が原因として考えられた。

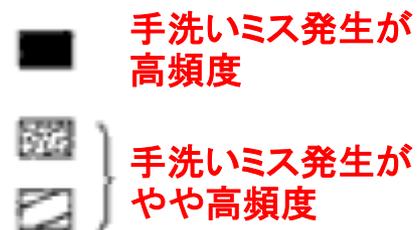
洗い損ないやすい部分 (Taylor,L.J)



手背



手掌



汚れの残りやすいところを
ていねいに！

- ◎指先、指の間、爪の間
- ◎親指の周り
- ◎手首

洗うタイミングは、

- ◎トイレに行ったあと
- ◎調理施設に入る前
- ◎料理の盛付けの前
- ◎次の調理作業に入る前

使い捨て手袋



使用目的

- ・手の汚染を食品に付けない
(調理済み及び生食の食品等)
- ・食品の汚染を手につけない(肉、魚、卵等)

使用箇所

- ・手指に傷等がある場合
- ・生食する食品
- ・加熱調理後の食品
- ・肉、魚、卵等の取扱い

ポイント

- ・使い捨て手袋は、食品衛生法規格基準に適合した材質のものを使用する
- ・和え物を行う際には、肘までの長さの使い捨て手袋が望ましい

使い捨て手袋の保管

衛生的で取り出しやすい保管の工夫



使い捨て手袋の置き場所が汚染されやすい場所である。また、取り出し方も乱雑で、手袋が汚染される可能性がある。

使い捨て手袋(良い例)

《1人で配食の事例》

加熱調理後の食品を、やむを得ず1人で配食する場合は、下記の写真のように、片手に使い捨て手袋を装着して作業をする。



標準的な手洗い後、片手に使い捨て手袋を装着し、加熱後の食品を数える。



手袋をしていないもう片方の手で、蓋をする。

使い捨て手袋(悪い例)

不適切な使い捨て手袋の使用例



段ボール開封時に使用
汚染されているダンボール箱
を取り扱うのに、使い捨て手
袋使用の必要はない。



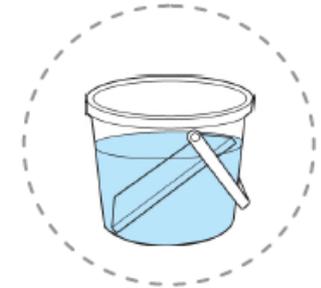
使い捨て手袋を装着した
下処理作業
野菜洗浄時に使い捨て手袋使
用の必要はない。また、手袋が
短いため、水が入る。



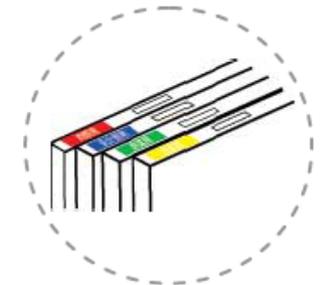
使い捨て手袋を装着した
まま紐を結んでいる
使い捨て手袋装着後には、目
的外のものを触らない。

調理台・調理器具の取扱い

調理器具などは十分に洗浄した後、**次亜塩素酸ナトリウム**に浸すようにして拭くことで、ウイルスを失活できます。また、まな板、包丁、へら、食器、ふきん、タオル等は**熱湯(85～90℃以上)**で**90秒以上の加熱**が有効です。



二枚貝などを取り扱うときは、**専用の調理器具(まな板、包丁等)**を使用する等の対策により、他の食材への二次汚染を防止するよう気を付けましょう。



施設の消毒

人の手が触れる機会の多い場所(ドアノブ, 水道の蛇口, 便座など)にはウイルスが付着していることが多いため, これらの場所を**0.02%の濃度の次亜塩素酸ナトリウム液**でこまめに消毒しましょう。

繊維の色落ちや金属の腐食を引き起こすことがあるので, 消毒後10分程度で水拭きするといいでしょ。



ノロウイルス食中毒事件例③



- 発生年月：2007年1月
- 発生場所：学校給食の共同調理場
- 患者数/喫食者数：864名/5421名
- 原因食品等：かみかみ和え(推測)
- 原因物質：ノロウイルス

1月10日調理従事者1名が嘔吐・下痢・腹痛発生。
検査の結果ノロウイルスが検出され、自宅待機になりました。
その後、24日の検査結果で陰性になり、業務に復帰しました。

そして、26日の給食の「かみかみ和え」を原因とする食中毒が発生しました。

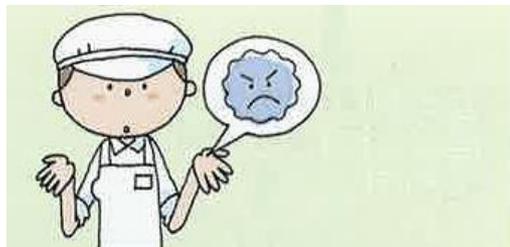
検査陰性!!!でもウイルスの排出は続いていることがあります



ノロウイルス陽性

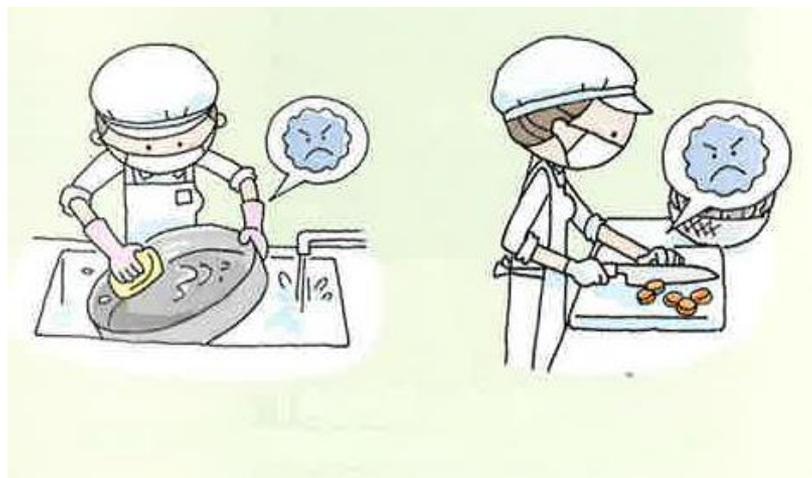


1月24日
ノロウイルス陽性(?)



食中毒発生

ノロウイルス陽性



ノロウイルスの感染経路3

～人から人に感染(感染症)～

患者の嘔吐物や排泄物を処理

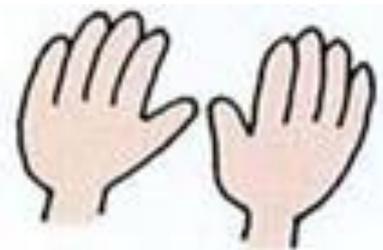


嘔吐物・排泄物から

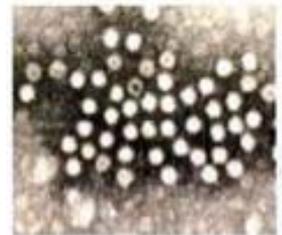
対策

・適切な嘔吐物の処理(人への感染防止)

ウイルスが付着



嘔吐物や排泄物が飛沫して空中を漂う



ノロウイルス

口から取り込む



嘔吐物による感染拡大を防止するためのポイント

嘔吐物の処理

迅速且つ確実な消毒処理の実施

→ 通路の立入禁止、カーペットの交換など

接触による感染拡大の防止

おう吐物の処理者、汚物からの二次汚染防止

→ 処理者の靴底の消毒、衣類の交換

十分な換気

室内空気中のウイルスを減らす

→ 窓を開放、空調効率を上げるなど

注意！嘔吐物処理の悪い例

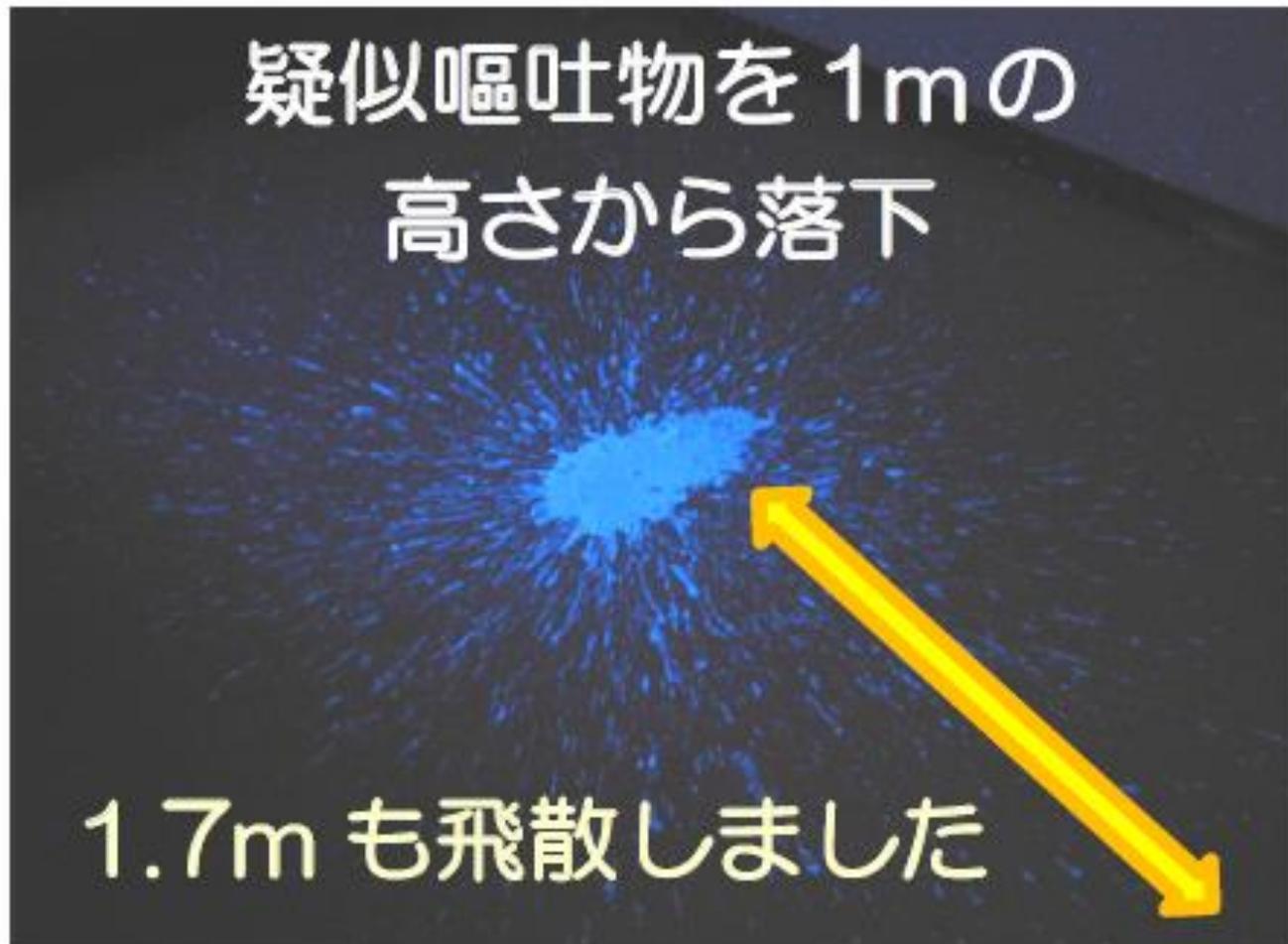


吐物の処理は落下地点の中心から始めがちです。周辺部に飛散したおう吐物を靴で踏んだり、ひざや手指につくことにより、汚染を広げる危険性があります。汚物の外側から静かに拭きましょう。

使い捨てのペーパータオル等でふき取りましょう。

使い捨ての手袋を着用しましょう。

嘔吐物はどこまで飛散するのか



出典：「東京都福祉保健局」

嘔吐物の処理方法

①部屋の換気を行いましょ。使い捨て手袋、マスク、エプロンを着用しましょ。



②使い捨てのペーパータオルなどで汚物の外側から内側に向かって静かに拭き取る。



③ペーパータオルはすぐにビニール袋にいれ、0.1%次亜塩素酸ナトリウム液を入れる。



嘔吐物の処理方法

④ビニール袋はしっかり口を締めて外のゴミ箱に廃棄する。



⑤汚物が付着していた場所は0.1%次亜塩素酸ナトリウム液を染みこませたペーパータオルで覆うか、浸すように拭く。



⑥使用した手袋等は③④と同じ様に処理する。処理後はしっかり手洗いを行う。



塩素消毒の方法

業務用の次亜塩素酸ナトリウム、または家庭用の塩素系漂白剤を水で薄めて「塩素液」を作ります。

	食器、カーテンなどの <u>消毒</u> や <u>拭き取り</u> 200ppmの濃度の塩素液		おう吐物などの <u>廃棄</u> (袋の中で廃棄物を浸す) 1000ppmの濃度の塩素液	
	液の量	水の量	液の量	水の量
製品の濃度				
12%(一般的な業務用)	5ml	3L	25ml	3L
6%(一般的な家庭用)	10ml	3L	50ml	3L
1%	60ml	3L	300ml	3L

- ▶製品ごとに濃度が異なるので、表示をしっかりと確認しましょう。
- ▶次亜塩素酸ナトリウムは**使用期限内**のものを使用してください。
- ▶おう吐物などの酸性のものに直接原液をかけると、**有毒ガスが発生することがあります**ので、必ず「使用上の注意」をよく確認してから使用してください。

ノロウイルス対策～4つのポイント～

1. 徹底した手洗い

▶▶▶ 衛生的な手洗いはできますか？

2. 衛生的な環境の確保

▶▶▶ 頻繁に触れる場所の清掃消毒をしていますか？

3. 適切な汚物処理

▶▶▶ 急な嘔吐にも正しく対応できていますか？

4. 健康管理

▶▶▶ 日々の健康管理を実施していますか？

ご清聴ありがとうございました