

感染症予防対策に係る説明会

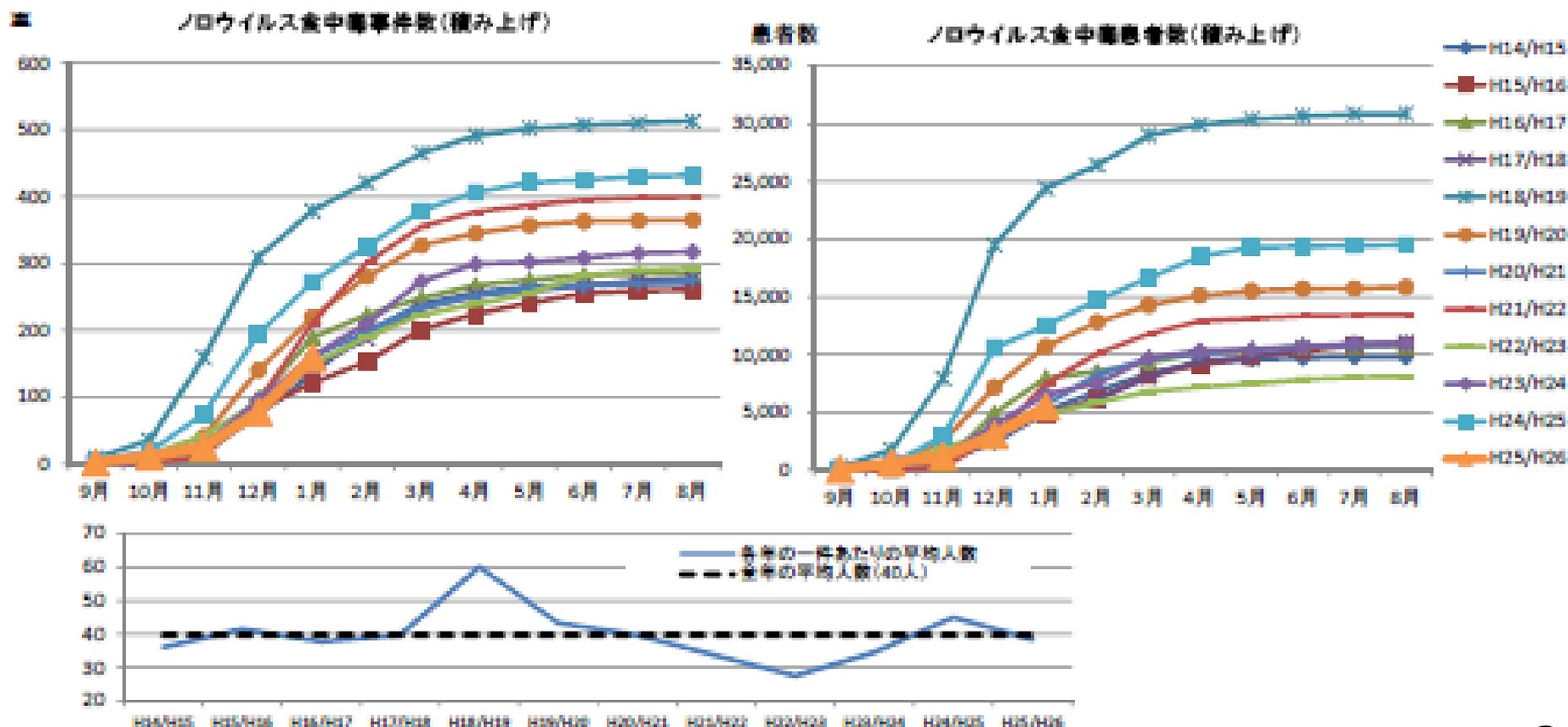
食品・調理従事者を介したリスク

福山市保健所 生活衛生課

(参考)

## ノロウイルス食中毒の発生状況

- ノロウイルスによる食中毒は、平成18/19年シーズン及び平成24/25年シーズンに多発。
- 平成25/26年シーズンは、事件数、患者数とも、現時点ではデータ的には平年並みであるが、依然として、大規模な事案の発生等もみられる



# ノロウイルスとは？

- ・ 1968年米国オハイヨ州の小学校で集団発生した急性胃腸炎で患者の糞便から電子顕微鏡により最初に発見
- ・ 実際の大きさは約38ナノメートル
- ・ 人だけに感染し，人以外の生物や食材の内部では増殖しない

# こんなときにノロウイルスを疑ってみよう

- 症状は風邪の症状に類似
- 通常1～2日の潜伏期間を経て発症
- 主症状は、吐き気、嘔吐、下痢、腹痛
- ほとんどの場合、軽症

# 細菌とウイルスの違い

細菌の性質	ウイルスの性質
◆培養条件を整えば、食品のなかで大量に増殖	◆生物の細胞のなかでしか増殖できない ◆人に感染するウイルスは通常、人の細胞のなかでしか増殖しない
◆サルモネラ ◆カンピロ・バクター ◆腸炎ビブリオ ◆腸管出血性大腸菌 ◆黄色ブドウ球菌など	◆ノロウイルス ◆その他のウイルス (サポウイルス, A型肝炎ウイルス等)

# あらゆる食品が原因に

・ 野菜サラダ， ケーキ， サンドイッチ，  
和え物など， 生ものや加熱不十分な加工  
食品からも感染し， あらゆる食品で起こ  
る可能性がある

# ノロウイルスの感染サイクル

## 3通りの感染ルート

1. 調理従事者などの手を経て、二次汚染された食品を喫食したとき
2. ノロウイルスに汚染された食品を生や加熱不十分で喫食したとき
3. 人から人へ直接感染するケース

# 実際の事例について①

広島市内の食品製造業者が製造したデリバリー給食を喫食し、食中毒が発生

- ・患者数 301人
- ・原因食品 2014年1月22日（水）に  
当該施設で製造したデリバリー給食
- ・病因物質 ノロウイルス
- ・発生原因 調理従事者の手指を介した  
食品等への二次汚染と推定

（広島市報道発表資料より）

# 実際の事例について②

浜松市内のパン製造業者が製造した学校給食パンを喫食し、食中毒が発生

- ・ 患者数 1271人
- ・ 原因食品 2014年1月13日（月）に当該施設で製造した食パン
- ・ 病因物質 ノロウイルス
- ・ 発生原因 調理従事者の手指を介した食品等への二次汚染と推定

（浜松市HP資料より）

# ノロウイルス食中毒予防の衛生管理の概要

基本は感染症対策

ノロウイルス食中毒予防 4原則：

「1. 持ち込まない」、「2. 拡げない」、「3. 加熱する」、「4. につけない」

食品衛生法第50条第2項に基づく管理運営基準

その他関係通知

- ・食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針
- ・大量調理施設衛生管理マニュアル
- ・ノロウイルスに関するQ & A

消化器症状を呈している食品取扱者は、食品の取扱作業に従事させない

持ち込まない

従事者の健康管理

衛生的な作業着

適切な手洗いの実施

につけない

トイレの維持管理、清掃、消毒

器具等の洗浄・消毒

拡げない

手洗い設備の維持管理

交差汚染、二次汚染の防止

加熱する

適切な手洗い(方法・タイミング)の実施

適切な加熱の実施

器具等の洗浄・消毒

おう吐物の適切な処理

不顕性感染者を前提とした対策、  
従事者自らが不顕性感染者である可能性を自覚した行動が重要

# 従事者の健康管理

- 症状のあるときは、食品を直接取り扱う作業をしない。
- 症状があるときに、すぐに責任者に報告する仕組みをつくる。  
(健康記録簿の作成)

# 作業前などの手洗い

○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

○汚れの残りやすいところを丁寧に

（指先，指の間，爪の間，親指の周り）

○次亜塩素酸ナトリウムの手洗い消毒は要注意

→手荒れの原因になる

# 洗い残しを防ぐ手の洗い方



①ぬらした手に石けんをつけ、手のひらをこする



②手の甲を伸ばすようにこする



③指先・爪の間を念入りにこする(爪ブラシも有効)



④手を組んで指の間を洗う



⑤親指と手のひらをねじり洗う



⑥手首も忘れずに洗う



⑦十分に水で流した後、ペーパータオルなどでよく拭き取って乾かす

※水道の栓は、洗う前の手で触れているので、手と一緒に洗うかペーパータオル等をかぶせて栓を閉めると手の再汚染を防ぐことができます。

# 調理器具の衛生管理 1

## まな板の衛生管理

- ①魚用，肉用，野菜等用途別に分ける
- ②使用後は毎日熱湯消毒するか，これと同等の効果を有する方法で消毒
- ③木製のものはキズ等汚れが残存し，細菌やウイルスの温床となる可能性が高いので特に注意する

# 調理器具の衛生管理 2

## ふきん・タオル等の衛生管理

- ①作業が終わったら中性洗剤またはアルカリ性洗剤で洗い，流水で十分すすぎ洗いする
- ②熱湯（85℃以上，1分間以上）で消毒
- ③十分に乾燥し衛生的に保管

# 調理器具の衛生管理 3

## 食器類の衛生管理

- ①洗淨は3槽（粗洗，精洗，殺菌）に分けるのが望ましい
- ②食品残渣を下洗いの後，40℃の温湯で洗剤洗い後，流水で仕上げ洗いする
- ③煮沸消毒後，十分に乾燥
- ④衛生的な保管設備に保管

# 調理器具の消毒方法①

## 方法① 塩素消毒

洗剤などで十分に洗浄し、塩素濃度  
200ppmの次亜塩素酸ナトリウムで浸しな  
がら拭く

※イソールは十分な効果なし

※霧吹きでの消毒は、吸い込むことによ  
る人体への影響が懸念される。消  
毒効果も不十分。

# 調理器具の消毒方法②

方法② 熱湯消毒

熱湯（85℃以上）1分間以上加熱



# 次亜塩素酸Na消毒液の作り方

次亜塩素酸Na(市販の漂白剤 塩素濃度**5%**の場合)の希釈方法  
**6%**

消毒対象	濃度(希釈倍率)	希釈方法(例)
<b>有機物が付着した場合</b> ・糞便・嘔吐物が付着した床 ・衣類等の浸け置き	<u>0.1%(1000ppm)</u> <b>50倍希釈</b> <b>60倍希釈</b> (ピューラックス)	<b>500ml</b> のペットボトル1本の水に <b>10mL</b> (ペットボトルキャップ <b>7.2</b> 杯分)
<b>その他の場合の消毒</b> ・食器等の浸け置き ・トイレの便座やドアノブ、 床手摺り等の消毒	<u>0.02%(200ppm)</u> <b>250倍希釈</b> <b>300倍希釈</b> (ピューラックス)	<b>2L</b> ペットボトル1本の水に <b>10mL</b> (ペットボトルキャップ <b>7.2</b> 杯分)

# 最近の事例について

静岡市の花火大会において、出店者が販売した「冷しキュウリ」を喫食し食中毒が発生

- ・ 患者数 510人（9月26日現在）
- ・ 原因食品 冷しキュウリ
- ・ 病因物質 腸管出血性大腸菌O157
- ・ 汚染経路の特定には至っていない

（静岡市公表資料より）