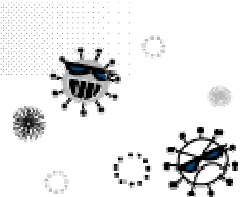




食中毒について(その1:ノロウイルス)



11月が近づき、ノロウイルス食中毒の発生が増加し始める季節になりました。平成16年度～26年度にかけて、全国で学校給食による食中毒は41件発生していますが、ノロウイルスを原因とするものが28件を占めています。このうち、22件が11月～3月に発生しており、これからの季節にとくに注意が必要です。

(参考：学校給食における食中毒の発生状況/学校安全 Web)

ノロウイルスに感染すると、症状が回復しても2週間から1カ月程度はふん便中にウイルスを排出するとされています。一般に、ノロウイルスの活性は低温ほど安定し、これが冬にノロウイルスが流行する要因の一つとなっています。

今回は、学校給食において実際に起こった食中毒の事例について、次のとおり①発生日、②有症者数、③病因物質、④原因食品を概説しますので、予防対策の参考にしてください。

事例Ⅰ. ①平成26年1月15日 ②1,271名 ③ノロウイルス ④食パン

パン委託工場から配送された食パンを原因とする食中毒で、食パンが提供された24校中19校で有症者が発生しました。ノロウイルスに不顕性感染※した従事者が、食パンの異物混入を確認するために、パンを1枚ずつ手に取って検品作業を行っていました。この入念な検品作業により、大量の食品が汚染されてしまった可能性が示唆されました。

※不顕性感染とは、ノロウイルスに感染しても症状が出ないことを言います。

(参考：平成26年度食中毒防止に関する調査報告書)

事例Ⅱ. ①平成28年5月24日 ②496名(町の調査) ③ノロウイルス ④不明

同一センターの給食を食べた8小中学校の児童生徒の集団食中毒で、有症者やセンター調理員からノロウイルスが検出されました。新たな有症者が日ごとに増加した原因は、保護者への聞き取りから、家庭での兄弟等への二次感染であり、そのために被害が拡大したと推測されました。

(参考：食と健康2016.7月号)



<感染予防対策>

1. 調理従事者自身が感染防止に心がけましょう

- ・予防の基本は、調理従事者の徹底した手洗いです。帰宅時や用便後の手に付着したノロウイルスは、徹底した手洗いで大幅に減少させることができます。
- ・調理従事者は日頃から、二枚貝は十分に加熱して食べることが大切です。
- ・家族が発症し、そのおう吐物等処理する際は、使い捨てマスク、使い捨て手袋等を使用し、次亜塩素酸ナトリウム等により、適切に処理しましょう。

(詳しくは、「厚生労働省ホームページ・ノロウイルスに関するQ&A・感染を広げないために」をご確認ください。)

2. 調理従事者から食品への二次汚染を防止しましょう

- ・調理従事者が下痢、発熱、腹痛、おう吐などの症状を呈しているなどノロウイルス感染症の疑いがある場合には、調理作業から外れることが重要です。直ちに医療機関を受診し、感染症であるか否かをウイルス学的検査により調べます。この場合、調理従事者の家族も含めた毎日の健康状態観察も必要になってきます。
- ・ノロウイルスを原因とする感染症疾患による症状と診断された調理従事者は、高感度の検便検査(リアルタイムPCR法など)においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接接触する調理作業を控えさせるなど適切な処置をとりましょう。

