



ノロウイルス食中毒について

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。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。



平成29年1～2月、複数の幼稚園と小中学校でノロウイルス食中毒が発生しました。この事例について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。

事例Ⅰ. ①平成29年1月26日 ②763名 ③ノロウイルス ④磯和え(キザミのり使用)

和歌山県A市。同一センターの給食を食べた幼稚園4園と小中学校11校の児童生徒、教職員の集団食中毒で、有症者や同じ給食を食べたセンター調理員からノロウイルスが検出されました。県は2月1日、提供された給食の「磯和え」からノロウイルスが検出されたと発表しました。

事例Ⅱ-1. ①平成29年2月17日 ②1,098名 ③ノロウイルス ④親子丼(キザミのりのせ)

東京都B市。同一センターの給食を食べた7小学校の児童、教職員の集団食中毒で、有症者からノロウイルスが検出されました。献立の親子丼にキザミのりが使用されており、仕入先に保管されていた同じ賞味期限の未開封キザミのりからノロウイルスが検出されました。

事例Ⅱ-2. ①平成29年2月22日、25日 ②26名、39名 ③ノロウイルス ④キザミのり

東京都C市。校内調理の給食を食べた2小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。

これらの事例では、原因究明に至るまでの的確な調査の結果、メニューの一部にわずかに使われた「キザミのり」が、大規模食中毒の原因であると特定されました。

学校給食センターなどで衛生管理が徹底されていても、仕入れてそのまま提供する食材がノロウイルスに汚染されていれば食中毒が発生してしまいます。給食の調理従事者の各々の健康管理はもとより、食材の仕入れ先の衛生管理もしっかり確認し、ノロウイルスの食中毒防止に努め、安全な給食を提供しましょう。

以上の事例も踏まえて、厚生労働省「大量調理施設衛生管理マニュアル」の「大規模食中毒対策等について」(平成9年3月24付け衛食第85号)が平成29年6月16日付けで改正されました。一部抜粋した2点についてお知らせします。

Ⅱ 重要管理事項

1. 原材料の受入・下処理段階における管理

(3) 加熱せずに喫食する食品(牛乳、発酵乳、プリン等容器包装に入れられ、かつ、殺菌された食品を除く。)については、乾物や摂取量が少ない食品も含め、製造加工業者の衛生管理の体制について保健所の監視票、食品等事業者の自主管理記録票等により確認するとともに、製造加工業者が従事者の健康状態の確認等ノロウイルス対策を適切に行っているかを確認すること。

5. その他

(4) 調理従事者の衛生管理

③調理従事者等は臨時職員も含め、定期的な健康診断及び月1回以上の検便を受けること。検便検査には腸管出血性大腸菌の検査を含めることとし、10月から3月までの間には月に1回以上又は必要に応じてノロウイルスの検便検査に努めること。

(参考:厚生労働省「平成28年食中毒発生状況(概要版)」、食と健康2017.4月号)