



ノロウイルス食中毒について

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月に発生したノロウイルス食中毒(キザミのりが原因)の後も、学校給食におけるノロウイルス食中毒は発生しています。最近の事例について①発生日、②摂食者数、③有症者数、④原因食品、⑤原因施設を概説します(平成30年については速報値)。

事例Ⅰ. ①平成29年5月31日 ②75名 ③32名 ④5月30日の給食 ⑤単独調理場

沖縄県T町。校内調理の給食を食べた小中学校の児童生徒、教職員の集団食中毒。症状が出たうち、8人からノロウイルスが検出されました。

事例Ⅱ. ①平成30年3月3日 ②72名 ③40名 ④3月2日の給食 ⑤単独調理場

岡山県M市。校内調理の給食を食べた小学校の児童と教職員の集団食中毒。有症者からノロウイルスが検出されました。

事例Ⅲ. ①平成30年3月14日 ②未掲載 ③182名 ④3月13日の給食 ⑤単独調理場

栃木県S市。校内調理の給食を食べた小学校の児童と教職員の集団食中毒。児童や校内の給食施設の調理従事者からノロウイルスが検出されました。

事例Ⅳ. ①平成30年5月11日 ②315名 ③200名 ④5月11日の給食 ⑤単独調理場

栃木県U市。校内調理の給食を食べた小学校の児童と教職員の集団食中毒。同校の給食調理は民間業者に委託しており、栄養士を含む調理従事者6人のうち5人からノロウイルスが検出されました。(参考:厚生労働省ホームページ「食中毒統計資料」、食と健康2018.5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。

また、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。

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。



トピックス

～ 平成30年度 学校給食用製パン・炊飯委託工場 代表者・従事者研究会 ～

12月7日、兵庫県民会館にて、県内の学校給食用製パン・炊飯委託工場42社の代表者・従事者を対象とした研究会が開催されました。

食品衛生法の一部が改正され、HACCPに沿った衛生管理が求められる状況下、兵庫県健康福祉部健康局生活衛生課食品安全官 源田 健氏を迎え「HACCPの現状と今後の取り組みについて」をテーマとして講演いただきました。HACCPの制度化に向けての概要や具体的に実施すべきことについて、また、参考資料としてパン関連団体が作成している手引書も配布し解説していただきました。各工場のHACCP導入に向けて活発な質疑応答も交わされ、有意義な研究会となりました。

