

～食品衛生情報～No.8

平成 19 年 1 月 20 日号

目次	食中毒発生状況速報（平成 18 年 12 月 31 日現在）…………… 1
	ノロウイルスが流行しています…………… 1
	ノロウイルス対策：手洗いの手順…………… 2
	ノロウイルス対策：吐物処理の手順…………… 3
	食品衛生歳末対策が終了しました…………… 4

食中毒発生状況(平成18年12月31日現在)

月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	累計
件数	8	8	5	7	7	7	13	12	11	9	6	21	114
患者数	307	214	301	284	151	107	242	186	108	84	67	453	2,504

東京都内では去年 1 年間に、食中毒事件が 114 件（2,504 名）発生し、そのうち 43 件（1,218 名）がノロウイルスによるものでした。特に 12 月には、夏場を上回る 21 件（453 名）が集中して発生し、そのうち 19 件（437 名）がノロウイルスによるものでした。食中毒は決して夏場だけのものではありません。



全国的にノロウイルスが流行しています！

1 原因となる食品は？

生・半生の二枚貝（生カキ、半生のカキフライ、シジミのしょうゆ漬け、アサリの酒蒸しなど）
二次汚染を受けた食品（生の鶏肉に触った手指・調理器具を介して付着）

2 新鮮でも危険です！

ノロウイルスは、腸管出血性大腸菌 O157 と同じように、少量が付着しているだけでも食中毒を起こします。食材が新鮮でも安心できません。

3 十分な加熱で予防できます！

ノロウイルスは、中心部の温度 85℃、1 分程度の加熱で完全に死滅します。二枚貝を焼く・煮る・揚げるなどの調理をする場合には、カンに頼らず、中心部まで十分に加熱されているかを確認することが必要です。十分に加熱すれば問題はありません。

4 人から人にうつります！

用便後の手の洗い方が不十分だと、他人にうつしてしまうことがあります。食材を汚染した場合、食中毒につながります。吐物にもノロウイルスが大量に含まれているので、処理後の消毒も重要です。

手の洗い方・吐物処理の手順については、2～3 ページに掲載してありますが、東京都福祉保健局のインターネットホームページからダウンロードできます。

<http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/noro/yobou.html>

参考：厚生労働省『ノロウイルスに関する Q & A』

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html>

手洗いの手順

別紙 1

ノロウイルスによる感染症は、多くの場合、ウイルスに触れた人の手を介して感染が拡大します。手洗いを習慣づけることが、感染予防の基本です。用便後、排泄物の処理のあと、調理や食事の前には必ず手を洗ってください。

○ 手洗いの基本

- ① 石けんを使い十分にこすり洗いをし、水で洗い流すことにより、ウイルスは大幅に減少します。
 - ② 手洗い後の手拭用タオルは共用せず、ペーパータオル等を使い毎回タオルを交換するか、個人用タオルを利用してください。
- ★ 水道の蛇口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を利用して蛇口を締めると、手の再汚染を防ぐことができます。
- ★ アルコール等の一般的な消毒薬では消毒効果を期待できません。

【 流水による手洗いの手順 】

手洗い前のチェックポイント

- ・ 爪は短く切っていますか？
- ・ 時計や指輪をはずしていますか？
- ・ 汚れが残りやすいところは特に注意して洗います。

汚れが残りやすいところ

- ・ 指先や爪の間
- ・ 指の間
- ・ 親指の周り
- ・ 手首
- ・ 手のしわ



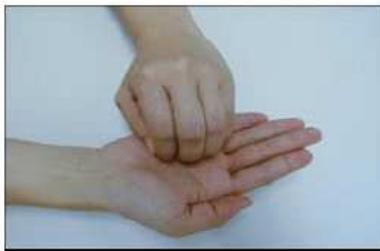
- ①石けんをつけ、手のひらをよくこする。



- ②手の甲をのばすようにこする。



- ③指先・爪の間を念入りにこする。



- ④指の間を洗う。



- ⑤親指と手のひらをねじり洗います。



- ⑥手首も忘れずに洗う。



- ⑦その後、十分に水で流しペーパータオルや清潔なタオルでよく拭き取って乾かす。

※「社会福祉施設等におけるノロウイルス対応標準マニュアル第3版」より一部抜粋

吐物処理の手順

別紙 2

あらかじめ準備しておく物品

使い捨て手袋、マスク、ガウンやエプロン、拭き取るための布やペーパータオル、ビニール袋、次亜塩素酸ナトリウム、専用バケツ、その他必要な物品

- ① 汚染場所に関係者以外の人が近づかないようにします。
- ② 処理をする人は使い捨て手袋とマスク、エプロンを着用します。



カーペット等は色に変色する場合があります。

- ⑤ おう吐物が付着していた床とその周囲を、0.1%次亜塩素酸ナトリウムを染み込ませた布やペーパータオル等で覆うか、浸すように拭きます。



次亜塩素酸ナトリウムは鉄などの金属を腐食するので、拭き取って10分程度たったら水拭きします。

- ③ おう吐物は使い捨ての布やペーパータオル等で外側から内側に向けて、拭き取り面を折り込みながら静かに拭き取ります。



同一面でごすると汚染を拡げるので注意

- ⑥ 使用した着衣は廃棄が望ましいが、消毒する場合は下記の手順で行います。

- ① 付着したおう吐物を取り除く(手袋着用)。
- ② 熱湯につけるか、0.02%の次亜塩素酸ナトリウムに30~60分つける。
- ③ 他のものと別に洗濯機等で洗濯する。

- ④ 使用した使い捨ての布やペーパータオル等はすぐにビニール袋に入れ処分します。



ビニール袋に0.1%次亜塩素酸ナトリウムを染み込む程度に入れ消毒するとよい。

- ⑦ 手袋は、付着した吐物が飛び散らないよう、表面を包み込むように裏返してはずします。手袋は、使った布やペーパータオル等と同じように処分します。



※ その他の留意点

- 吐物処理後は、調理や配膳などに従事しない。
- 可能ならば、吐物処理後にシャワーを浴びるのが望ましい。

処理後は手袋をはずして手洗いをします。



【ポイント】

- おう吐物を処理した後48時間は感染の有無に注意してください。
- おう吐物の処理時とその後は、大きく窓を開けるなどして換気し、換気設備がある場合には必ず運転してください。

※「社会福祉施設等におけるノロウイルス対応標準マニュアル第3版」より一部抜粋

食品衛生歳末対策が終了しました

保健所では歳末の食品衛生対策として、お正月食品、ふぐやかきなどを取り扱う施設の立入り検査を行ってきました。

また、製品の細菌検査や理化学検査などを行いました。このほど最終結果がまとまりましたのでお知らせします。



立入検査結果

月	業態	実施数
1 1	駅ビル、惣菜製造業、食肉製品製造業、食肉処理業、大衆酒場など	6 3 2 施設
1 2	場外市場、社会福祉施設、スーパー、ふぐ取扱所、魚介類販売業など	

収去検査結果

	総検体数	細菌検査			化学検査		
		検体数	良	不適	検体数	適	法違反
合計	2 4 5	1 0 9	9 9	1 0	1 3 6	1 3 3	3
惣菜	6 8	3 8	3 1	7	3 0	3 0	0
生食用かき	1 0	1 0	1 0	0	0	0	0
魚介類加工品	2 9	2	2	0	2 7	2 7	0
菓子類	3 1	3 1	2 8	3	0	0	0
食肉・食肉製品	5 1	2 4	2 4	0	2 7	2 5	2
つけもの	3 2	1	1	0	3 1	3 1	0
その他	2 4	3	3	0	2 1	2 0	1

収去検査の結果、食品衛生法違反(表示違反)となった「食肉製品」2検体(ソルビン酸を検出)については営業者より願末書を徴収のうえ適正表示に改善後販売させました。また、「竹の子の水煮」(アスコルビン酸を検出)については、製造所を所轄する保健所に通報しました。

今年度より、「生食用生かき」及び「社会福祉施設のふき取り」に新たにノロウイルスの検査を行いました。が、いずれも検出されませんでした。

平成18年度 食品衛生実務講習会のお知らせ

今年度、最後の実務講習会となります。

日時：平成19年2月21日(水) 午後2時開始(おおむね1時間30分)

場所：平井コミュニティ会館 1階・集会室(平井4-18-10)

発行元・問い合わせ

江戸川保健所生活衛生課 食品衛生担当 3658-3177(内線31~38)

江戸川区食品衛生協会 新小岩総合事務所 3674-1441