

サニナビ

北九州



北九州市保健所
食品監視検査課
広域指導係
小倉北区西港町 94-9
TEL 093-583-2048
FAX 093-583-2044

ノロウイルス、今冬大流行か！

例年、ノロウイルスによる食中毒は、冬季に多発し、年間食中毒患者数の約5割を占め、食中毒予防の観点から重要な問題となっています。発生件数は、毎年10月から増えはじめ、11月に急増する傾向があり、発生原因の多くは、調理従事者を介したものです。

激しいおう吐や下痢を引き起こすノロウイルスには、ヒトに感染する遺伝子の型が数10種類ありますが、遺伝子型の判別が可能になった平成16年以降、国内及び海外でも「GⅡ・4」という型が流行の主流を占めてきました。

平成18年・19年の、ノロウイルスの大流行は、変異株（遺伝子の型が変わってしまった）ノロウイルスのことが急速に全国に広まったことによると推察されています。昨年から今年初頭にかけての、ノロウイルスを原因とする食中毒などの健康被害事例では、これまで検出例の少ない遺伝子型「GⅡ・17」の、ノロウイルスが検出されており、9月30日、厚生

労働省よりの注意が必要との発表がありました。

ただし、新型だからといって、特別な対策はありません。予防の第一歩は十分な手洗いからです。

高齢者の誤飲・誤食事故に

「注意ください」

9月16日、消費者庁から、65歳以上の誤飲・誤食事故の情報がこれまでに165件寄せられているとの発表がありました。

なかでも、内服薬等の包装を誤飲した事例が69件と最も多く、次いで洗剤・洗剤が26件うち11件は漂白剤、部分入れ歯等が17件、乾燥剤が11件、起こっています。なお、165件中、25件は入院治療を要した事例でした。

薬や入れ歯といった高齢者の身近にあるものや、洗剤・洗剤などの普段の生活に欠かせないものを誤飲・誤食する事故が多いとのこと。

食品に関係するものとして、塩素系漂白剤がありますが、11件中7件は台所用

の漂白剤を誤飲した事故であり、大部分は食器やペットボトルに移し替えたものを飲料と間違えて飲んでしまった事例でした。



事例

高齢者の方が、薬を服用する際に、自宅の台所に置いてあった2リットルのペットボトルに入っていた水を、コップ一杯飲んだところ、喉が熱くなりました。異臭がしたため家族に聞くと、このペットボトルには、漂白剤（塩素系）をキャップ一杯入れていたとのことでした。この方は、ものを飲み込む際に痛みがあり、入院することになりました。

塩素系漂白剤を誤飲すると、腐食作用により口の中や喉、食道、胃粘膜がただれ、吐き気やおう吐を起したり、物を飲み込めなくなったりするおそれがあります。心当たりがあればすぐ医療機関を受診しましょう。

また、ノロウイルス対策として、塩素系漂白剤を使った消毒薬を作って保管する際は、食品や飲料の容器に入れないこと、表示をすること、保管場所に留意するなどの対策をお願いします。

食品安全情報

牛レバー加熱不足で食中毒(O-157)

10月3日、奈良県は、葛城市の焼肉店で、レバーを食べた客4人が食中毒症状を訴え、腸管出血性大腸菌(O-157)を検出したと発表しました。

県によると、9月19日と21日、同店で牛レバーを軽くあぶって食べた男女4人が腹痛や下痢など食中毒症状を訴え、3人からO-157を検出しました。1人は、入院中ですが、快方に向かっているということです。県は、レバーの加熱不足が原因と特定しました。

調理実習で食中毒(カンピロバクター)

10月3日、高知県は、香美市の中学校の調理実習で、料理を食べた生徒と教員、合わせて14人が食中毒にかかったと発表しました。9月24日に調理実習で照り焼きチキンを食べた全員が、腹痛、下痢、発熱などの症状を訴え、うち、生徒3人からカンピロバクターが検出されたことから、県は、集団食中毒と断定しました。

編集後記

今月の写真は、小倉南区の「らん」です。