

サニナビ

北九州



北九州市保健所
東部生活衛生課
広域食品指導係
小倉北区西港町 94-9
TEL 093-583-2048
FAX 093-583-2044

だんだんと肌寒い季節になってきました。新型コロナウイルスはだいぶ落ちついてきましたが、冬に近づくとつれ、また増え始める可能性もありますのでご注意ください。このほか、インフルエンザやノロウイルスも流行しやすくなります。体調管理をしっかり行いましょう。

ノロウイルスにご注意ください

ノロウイルスは一年中発生しますが、特に今からの季節は流行しやすいのでご注意ください。ノロウイルスの流行は11月から発生件数が増加し、12月から翌年1月にかけてピークになる傾向があります。食中毒の中では患者数が最も多く、半数近くを占めています。

ノロウイルス食中毒の多くは調理従事者を介して発生しています。ノロウイルスは発症者だけでなく、感染していても症状が現れない不顕性感染者が取り扱った食品も原因となりますので、日頃から手洗いや消毒を徹底する必要があります。

○手洗いのタイミング

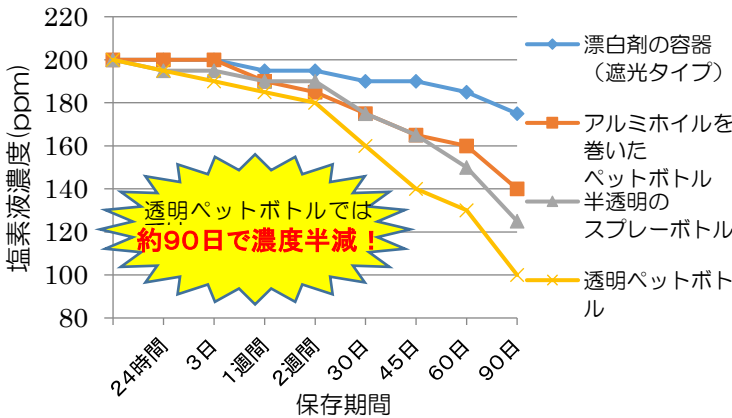
- ・生ものに触った後
- ・トイレの後
- ・調理室に入る前
- ・盛り付け前等の
- 加熱後の食材に触れる際など



手洗いの仕方については北九州市のホームページに掲載されている「手洗いについて」をご参考にされて下さい。ノロウイルスはアルコールが効きにくく石鹸でも失活しませんが、石鹸を用いた2度洗いをしてウイルスを手から落としましょう。

○次亜塩素酸ナトリウムでの消毒
トイレなどの日常の清掃時では200ppm、嘔吐した際の吐物処理は1000ppmの次亜塩素酸ナトリウムを使用してください。

直射日光の当たらない室内での保管結果



※ 1000ppmでもほぼ同様の結果が出ています

原則使用する度に希釈して下さい。希釈液を作って保管する場合は薬品名、濃度、使用期限を記入後、遮光して保管し、できるだけ早く使用しましょう。

酸性のものと混ぜるのは危険です。使用時には、使用上の注意をよく読みましょう。また、吐物処理などのマニュアルを作り、従業員に周知することも重要です。

○北九州市内のノロウイルス食中毒発生状況
北九州市での昨年(令和元年)の食中毒発生状況は、事件数14件で78名の患者が出ていますが、ノロウイルス食中毒の発生はありませんでした。しかし、今年の食中毒発生状況は、9月末までの時点で事件数4件と少ないですが421名の患者が出ています。このうち2件はノロウイルスが原因の食中毒で416名と多くの患者が出ていました。

○令和2年2月に発生した市内食品関連事業者によるノロウイルス食中毒事件について
【事件概要】
令和2年2月22日15時頃、福岡市から北九州市に「2月20日」、福岡市内で校外学習行事に参加した福岡市内の高校1グループ32名のうち複数名が、小倉北区の弁当屋で製造された弁当を喫食し、下痢、嘔吐、発熱等の症状を呈した。」と連絡がありました。

保健所による調査の結果、有症者7名及び調理従事者2名の便からノロウイルス

を検出したことや、潜伏時間、症状、喫食状況等から総合的に判断し、本件を食中毒事件と断定しました。

【病因物質】

ノロウイルスGⅡ

【原因食品】

2月20日に当該飲食店が製造した弁当(品目の特定には至らず)



おにぎり弁当(おにぎり、スパゲッティ、唐揚げ、ミニハンバーグ、卵焼き、フライドポテト、ウインナー、漬物)
【施設に対する措置】
営業停止3日間

この事件では最終的に、喫食者が推定1311名、患者数が397名の大規模な食中毒事件となりました。

ノロウイルス陽性となった調理従事者は、弁当を製造した2月20日時点で嘔吐や下痢といった症状は無かったことから、不顕性感染者であったと考えられます。

施設では、トイレ使用時には、白衣やエプロンを脱いで使用していました。トイレの清掃は調理従事者が交代するタイミングで行われていましたが、消毒の実施をしていませんでした。

ノロウイルスが流行する時期は特に、次亜塩素酸ナトリウム等を用いて、トイレなどノロウイルスの汚染が考えられる箇所の消毒を徹底しましょう。

編集後記

今月の写真は「九重」夢「大吊橋」です。