

ノロウイルスによる食中毒について

1.食中毒事例

【学校給食『大根のナムル』が原因】

児童124名中87名、教職員30名中19名が発症



調理員3名全員の便と、保存食のナムルから
ノロウイルス検出

原因

- ①調味料と野菜を和える作業が素手だった
- ②手洗い設備が冷水のみで、手洗いが不十分
- ③調理員が使用するトイレ内に手洗い設備がない
- ④トイレ使用後の手洗い場と、調理場入室前の手洗い場が同一

【仕出し業者『お弁当』が原因】

お弁当を食べた350名が発症



従業員25名17名の便からノロウイルス検出

原因

- ①健康管理表はチェックしていたが、
症状があっても○をするなど形骸化していた
- ②トイレで下痢をしても、申告せず
- ③施設内の定期的な消毒、未実施

2. ノロウイルスによる食中毒予防4原則

食中毒予防4原則

- 1 持ち込まない～調理施設に持ち込まない
- 2 拡げない～調理施設を汚染させない
- 3 加熱する～加熱して死滅させる
- 4 つけない～食品に汚染させない

持ち込まない

- ①個人(家族)の健康状態を把握し記録
- ②感染疑いの際は出勤しない
- ③検便の実施～陽性の場合には陰性確認まで出勤しない
- ④入室前手洗いの徹底(2度洗い)
- ⑤衛生的な作業着の着用
- ⑥従業員専用トイレの設置

拡げない

- ①嘔吐物の適切な処理
- ②手洗いの徹底
- ③施設(特にトイレなど)の定期的な清掃・消毒
- ④食材(二枚貝)などからの汚染拡大防止

加熱

- ①食材の中心温度が85～90℃90秒間以上になるよう加熱

つけない

- ①トイレ使用後などの手洗いの徹底
- ②使い捨て手袋・マスク着用の徹底(素手で触れない)
- ③調理器具・食器の洗浄・消毒の徹底

ノロウイルスは遺伝子の違いによって、GI～GVの5種類に分類され、現在の主な流行ノロウイルスはGII/4型でしたが、今シーズンはGII/17型が増加し、大流行が懸念されており注意が必要です