

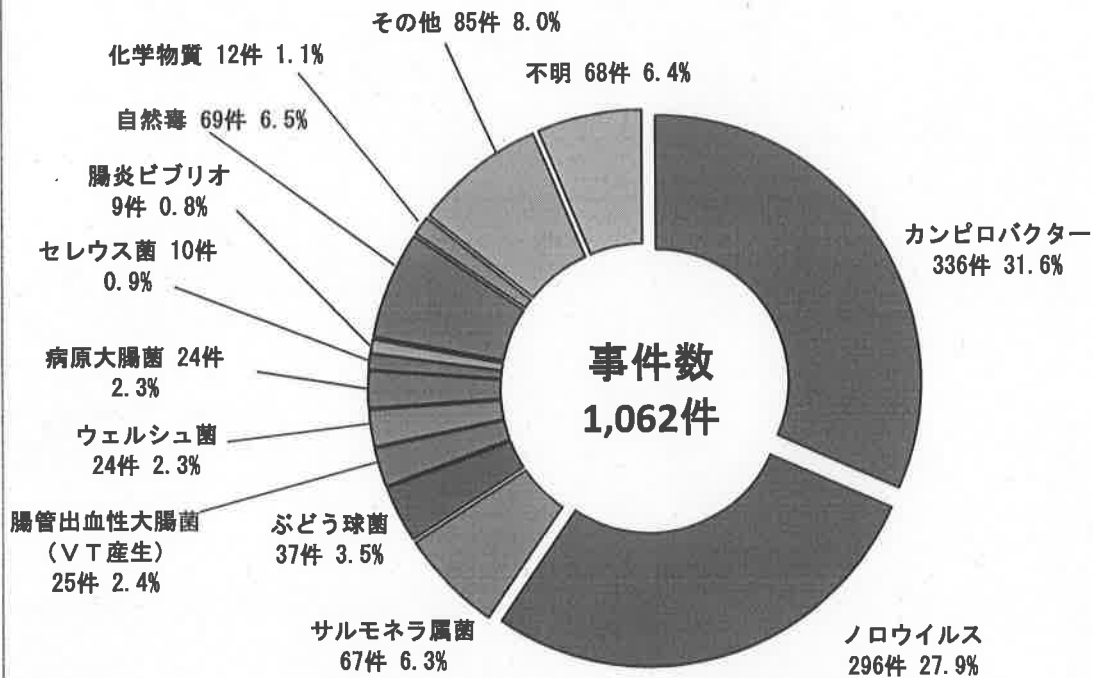
平成 24 年 11 月 7 日

高齢者の食事及び食品衛生に関する講習会の開催について

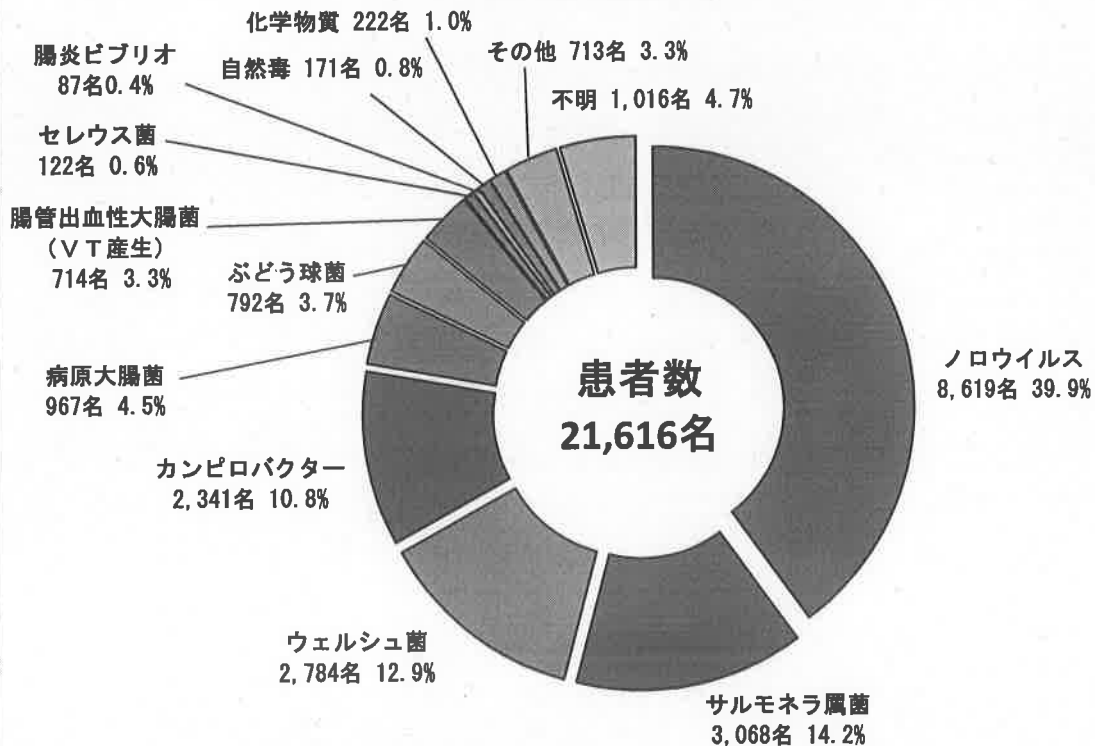
- 1 食中毒発生状況について
- 2 ノロウイルス等食中毒予防について
- 3 その他

(健康福祉局健康部食品衛生課)

平成23年全国食中毒事件数 (病因物質別)

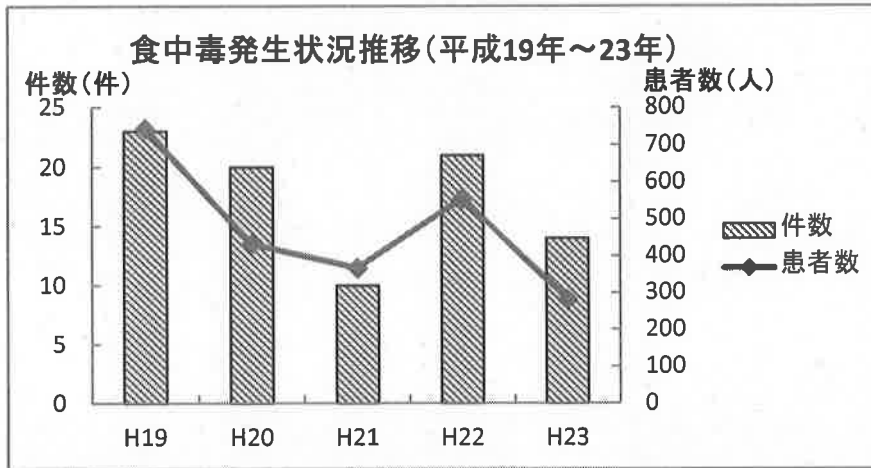


平成23年全国食中毒患者数 (病因物質別)



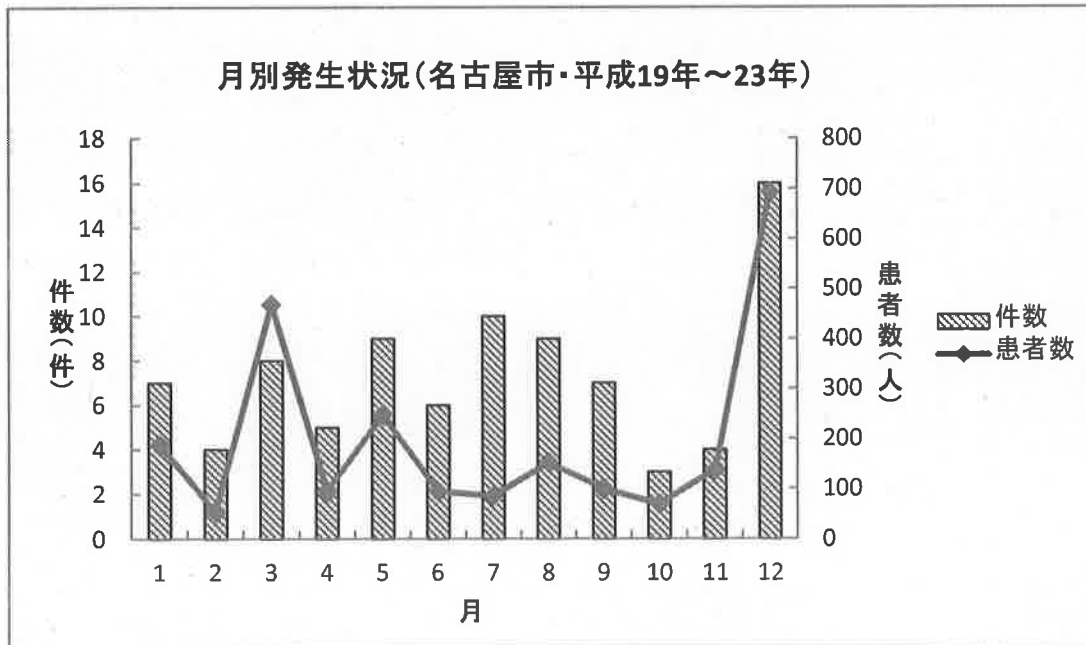
食中毒発生状況推移(平成19年～23年)

	H19	H20	H21	H22	H23	総数
件数	23	20	10	21	14	88
患者数	743	432	367	555	281	2378



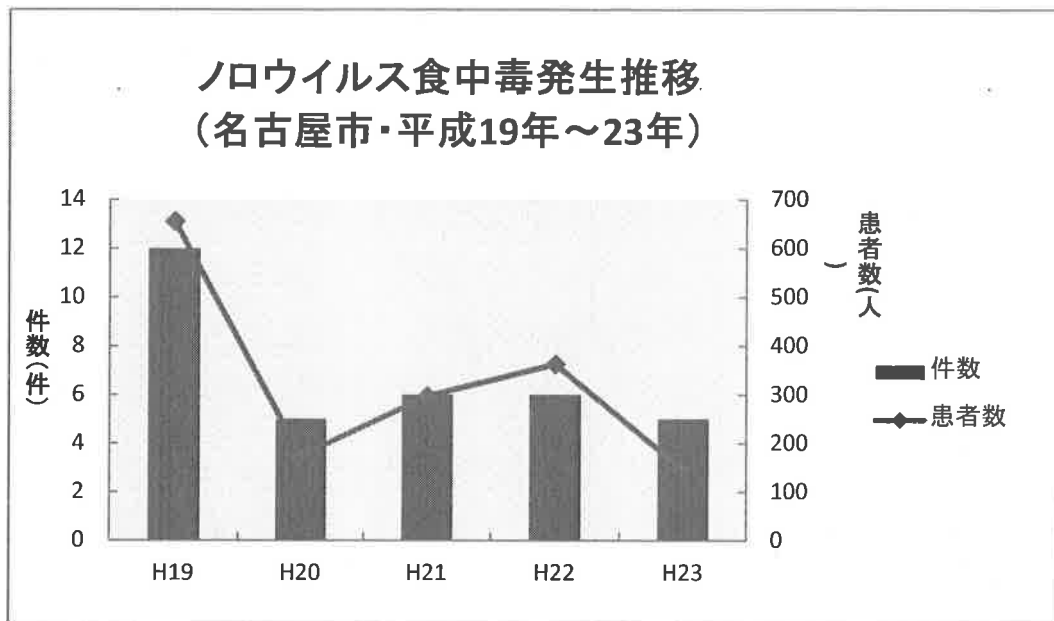
月別発生状況一覧表(平成19年～23年)

月	総数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
件数	88	7	4	8	5	9	6	10	9	7	3	4	16
患者数	2378	187	54	468	94	248	94	85	151	99	69	136	693



ノロウイルス食中毒発生状況推移(平成19年～23年)

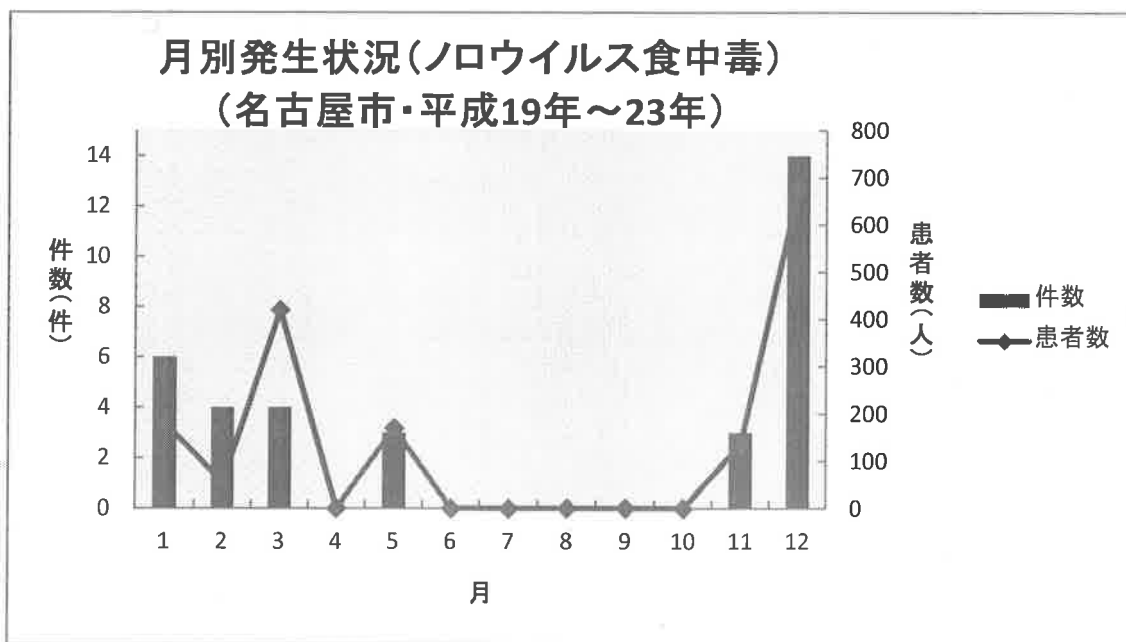
	H19	H20	H21	H22	H23	総数
件数	12	5	6	6	5	34
患者数	656	174	297	363	144	1634



月別発生(ノロウイルス食中毒)状況一覧表(平成19年～23年)

月	総数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
件数	34	6	4	4	0	3	0	0	0	0	0	3	14
患者数	1634	181	54	419	0	169	0	0	0	0	0	135	676

34
1634



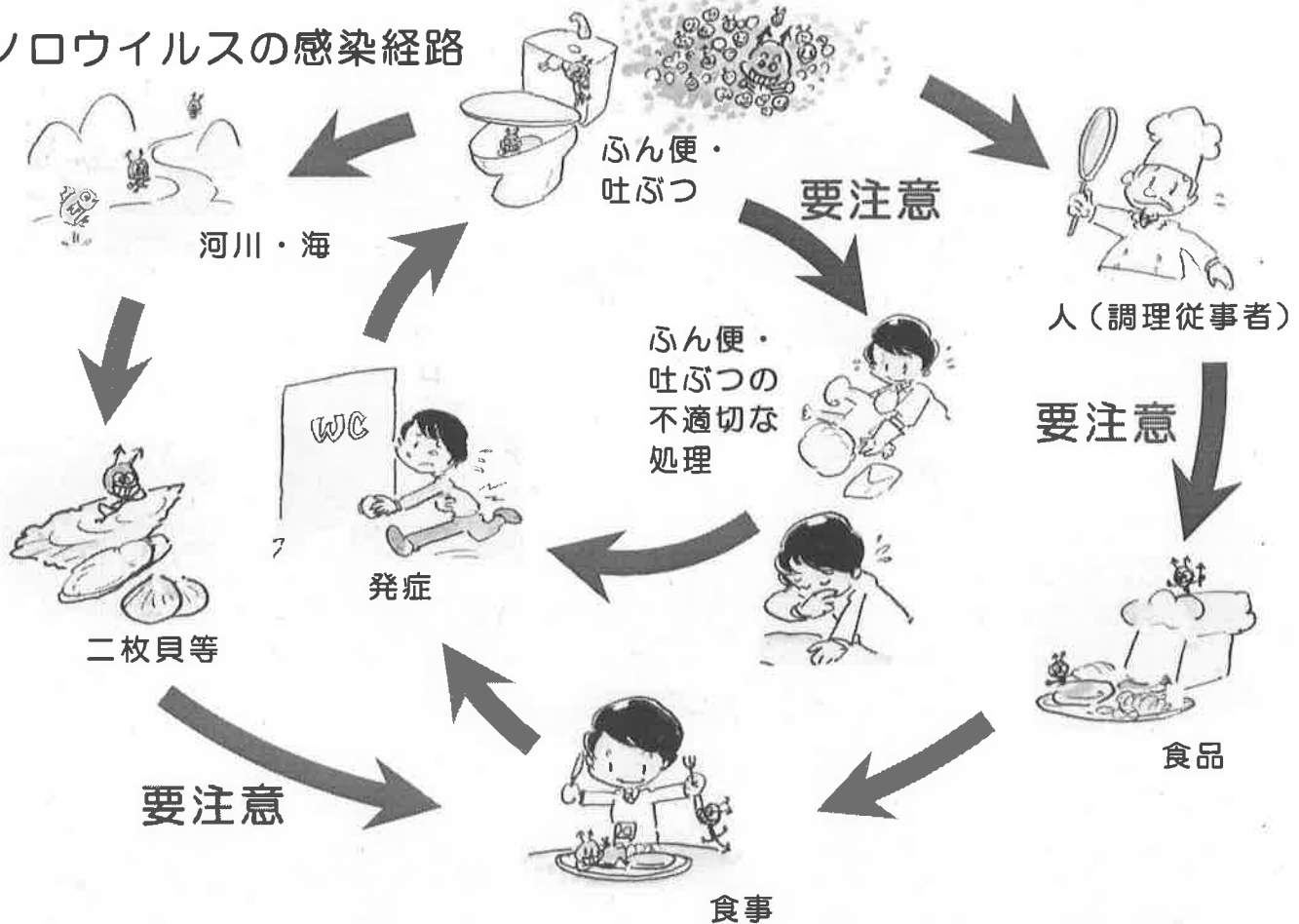
ノロウイルス対策マニュアル（簡易版）

名古屋市ではノロウイルスによる食中毒が数多く発生しています。

近年は、ノロウイルスに感染した調理従事者が食品を汚染したと考えられる事例や、ふん便や吐ぶつなどに触れた職員等を介して二次感染する事例が増えています。

ノロウイルスの感染経路は多岐にわたっており、「食品から人」や「人から人」等の経路で感染が広がっていきます。感染しても症状が出るとは限らないので、症状がなくても食品を汚染しないように注意が必要です。

ノロウイルスの感染経路



【Check!!①】 ☞ ふん便、吐ぶつの中のノロウイルス

ノロウイルスに感染して症状が現れているときには、ふん便1g中に 1万～100億個のウイルス が、吐ぶつ1ml中に 10万～1億個のウイルス が排出されます。

また、ノロウイルス感染後、症状がなくなっても、2週間から長いときは1か月半にわたってウイルスが排出される場合があります。

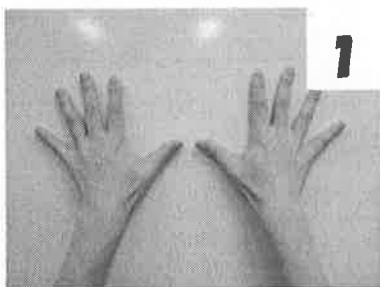
【Check!!②】 ☞ ノロウイルス食中毒注意報・警報が発令されます

冬季には感染性胃腸炎が流行し、ノロウイルス食中毒が多発する傾向があります。

名古屋市では、平成22年度からノロウイルスによる食中毒の発生が予想される場合に「ノロウイルス食中毒注意報・警報」を発令し、注意喚起を行います。

予防対策1 手洗いの方法

- ◆調理作業開始前やトイレに行った後などは②から⑧までを2回くりかえしましょう。
- ◆さらに手洗い後にアルコールスプレーや、逆性石けんを使用し、消毒を行いましょう。（ノロウイルスには十分な効果はありませんが、細菌等には有効です。）
- ◆手洗い後に調理する際は使い捨て手袋をし、手から食品を汚染しないようにしましょう。



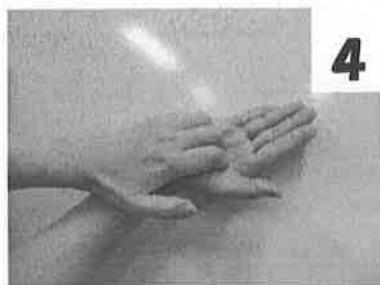
①爪を切り、時計・指輪等はずす。石けん・ペーパータオルを準備する。



②水で手をぬらし、石けんをつけて手のひらをよくこする。



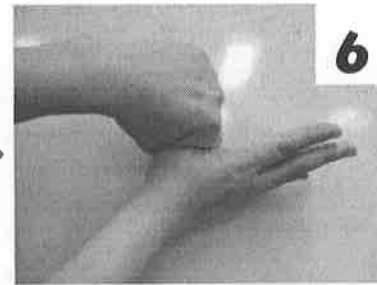
③手の甲を伸ばすようにこする。



④指先・爪の間を念入りにこする。



⑤指の間を洗う。



⑥親指と手のひらをねじり洗う。



⑦手首も忘れずに洗う。



⑧十分に水で流す。



⑨ペーパータオルでふきとって、よく乾かす。

予防対策2 従事者の健康管理

ノロウイルスに感染した状態で調理をすると、食中毒が発生する危険性があります!!

- ◆ 体調・衛生チェック表を活用して異常があるときは調理しないようにしましょう。
- ◆ また、症状がなくなっても手洗いを徹底したうえで使い捨て手袋を着用して作業を行いましょう。(ノロウイルスに感染すると、2週間から1ヶ月半程度ウイルスが排泄されることがあります。)

《ノロウイルスに感染したときの症状》

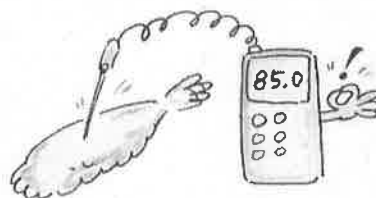
- ◆ 潜伏期間は、およそ24～48時間です。
- ◆ 主な症状は、下痢、おう吐、腹痛、吐き気です。発熱を伴うことがあり、かぜやインフルエンザの症状に似ています。



予防対策3 ノロウイルスの感染力を失わせる

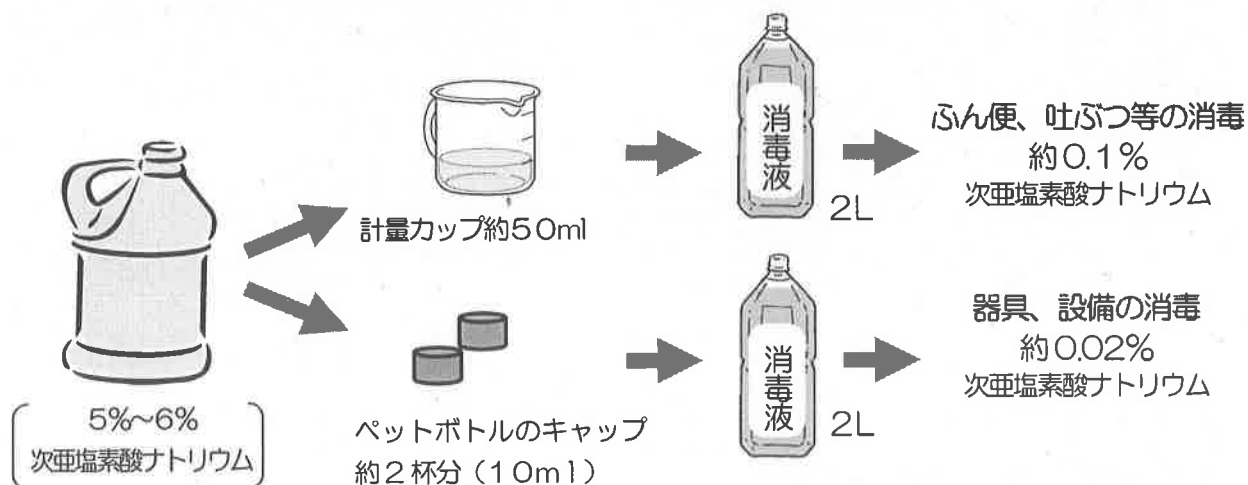
加熱調理

食品の場合、中心部まで十分に(85℃以上で1分間以上)加熱することが大切です。



消毒液の作り方

調理器具や設備には次亜塩素酸ナトリウムによる消毒が有効です。



- ①ゴム手袋をはめる
- ②漂白剤を量る
- ③ペットボトルに漂白剤と水を加えて2Lにする(消毒液の表示を忘れず!!)

汚物処理の方法

床などについたふん便や吐ぶつの処理

- ① 使い捨てマスクと手袋、エプロンをつける。
(写真は白衣を着用)
処理する人以外は吐ぶつに近づかない。



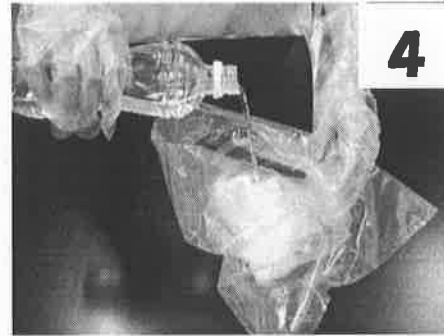
- ② 吐ぶつは半径2m程度飛び散っている場合があるため床にひざや手をつかないように、靴についた吐物で周囲を汚染しないよう注意する。



- ③ (可能な場合はふん便や吐物を0.1%次亜塩素酸ナトリウムを浸したペーパータオルなどでおおい10分以上放置後) ペーパータオルなどで外側から内側に向けて汚れた面を折り込みながら静かに拭き取る。



- ④ 使用したペーパータオルなどはすぐにビニール袋に入れ、0.1%次亜塩素酸ナトリウムを入れて密閉し消毒する。



- ⑤ ふん便や吐ぶつが付着した床などは、0.02%次亜塩素酸ナトリウムを染み込ませたペーパータオル等でおおうか、浸すようにふき、広い範囲を消毒する。その後水ぶきする。



- ⑥ 手洗いをしてマスクと手袋を④と同様に処理する。エプロンは0.02%次亜塩素酸ナトリウム液に10分以上浸してから洗濯するか、85℃1分以上の熱水洗濯をする。



名古屋市健康福祉局・保健所

(平成22年11月発行)

このリーフレットは、古紙パルプを含む再生紙を使用しています。

PHE-10-40

サルモネラ食中毒について



サルモネラ食中毒は、サルモネラに汚染された卵や肉、それらを原材料として使用した食品を食べることによって起こります。サルモネラには多くの種類がありますが、なかでも卵を原因とするサルモネラ・エンテリティディスによる食中毒が多く発生しています。

殻の外に菌が付着している場合(On egg 型汚染)だけでなく、うみたての卵の中がすでに汚染されていて(In egg 型汚染)、その卵を使用することによって食中毒が発生することがあります。

加熱する際は中心部まで十分に加熱するほか、他の食品(特に加熱調理過程のないサラダや和え物など)に器具などを介して二次汚染しないよう注意しましょう。

○原因食品になりやすいもの

- ・卵焼き、自家製マヨネーズ、レバー刺身、かつ丼、ローストチキン、うなぎなど
- ・ティラミス、ババロアなどの卵を用いた生菓子



○名古屋市におけるサルモネラによる食中毒事件例(平成20年～平成23年)

	発生年月日	原因施設	患者数	喫食者数	原因食事・食品
1	平成20年6月29日	飲食店	4	94	不明(中華料理)
2	平成20年9月4日	集団給食施設	15	119	豚肉の柳川風、うの花炒り煮
3	平成21年4月17日	飲食店	22	112	カツ丼
4	平成21年10月3日	飲食店	43	45	海鮮ちらし重、コース料理
5	平成22年8月1日	家庭	4	4	卵(とろろ)
6	平成22年8月5日	飲食店	30	44	提供された丼物(カツ丼)
7	平成22年9月1日	飲食店	44	59	提供された中華弁当
8	平成22年9月13日	飲食店	20	31	会場で提供された食事
9	平成23年8月4日	仕出し弁当屋	29	40	弁当

カツ丼による食中毒事例

平成22年8月の事業所給食でのカツ丼による食中毒で30名の患者が発生しました。数十個の卵を割卵し、ボウルにひとまとめにしたため一部の卵の汚染が全体に広がったと考えられました。その後温かい場所で放置されたため菌が増える機会があり、加熱調理時もサルモネラの死滅する温度に達しない不十分な加熱だったため、食中毒が発生しました。

食中毒予防のポイント

- ①購入した卵は冷蔵保存し、期限内に使用する
- ②必要な分だけ割卵し、割卵後は常温で放置せずすみやかに使用する
- ③加熱調理する際には中心部まで75℃で1分間以上加熱する

○卵によるサルモネラ食中毒を防ぐために

ポイント1 食品の購入

ひび割れのない、新鮮なものを必要なだけ購入しましょう。
期限表示を確認して購入しましょう。



ポイント2 家庭での保存

持ち帰った卵はすぐに冷蔵庫に保管しましょう。
殻付き卵は10℃以下、液卵の場合には8℃以下(冷凍液卵については-15℃以下)で保管しましょう。

ポイント3 下準備

卵を調理する前はもちろん、調理中にも十分手を洗いましょう。
卵や卵の中身を入れた容器・調理器具は使用した後に良く洗い、熱湯をかけるなどして消毒しましょう。
必ず先に購入した卵から使うようにしましょう。
卵は調理の直前に割卵し、割ったままで放置しないようにしましょう。

ポイント4 調理

加熱調理する際には、中心部まで75℃で1分間以上加熱してください。
未殺菌液卵を使用する場合には特に注意が必要です。
生で食べる場合は必ず賞味期限内に食べましょう。



ポイント5 食事

温かい料理は、65℃以上で、冷たい料理は10℃以下で保管しましょう。
十分に加熱しない卵料理は、調理が始まってから2時間以内に食べましょう。加熱調理を行った卵料理についても、なるべくはやく消費しましょう。

ポイント6 残った食品

残った卵料理は、時間が経ちすぎたら、思い切って捨てましょう。

名古屋市健康福祉局・保健所（平成24年6月発行）
このリーフレットは古紙パルプを含む再生紙を使用しています。



カンピロバクター食中毒に注意!



名古屋市内でカンピロバクターによる食中毒が多発しています!
平成20年は9件、平成22年は3件、平成23年は6件発生しています。

【カンピロバクターについて】

- 家畜など動物の腸内に存在し、特に鶏の保菌率が高いとされます。
- 生の鶏肉にはカンピロバクターが高率に付着しています。
- 新鮮な肉にも仕入れの段階で菌が付着している可能性があります。
- 低温の冷蔵庫内でも長期間生存します。
- 少量の菌でも発症します。
- 熱に弱く、食品を十分に加熱(75℃、1分以上)すれば死滅します。

こんなに菌が付着しています!
(名古屋市内に流通する鶏肉)



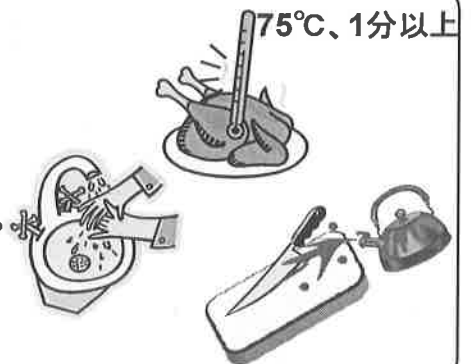
H21~23年に名古屋市が食鳥処理場において行った調査による

二次汚染に注意!!



食中毒予防法

- ◆中心温度が75℃、1分間以上となるように加熱しましょう。
- ◆生肉用と野菜用で専用の包丁、まな板を用意しましょう。
- ◆生肉を触った後はよく手を洗ってから次の調理を行いましょう。
- ◆生肉を処理したまな板・包丁は洗浄・消毒を行いましょう。
- ◆食肉の生食料理の提供はやめましょう。



平成23年のカンピロバクターによる食中毒発生件数は全国で第1位、名古屋市では過去4年間で第2位です!!

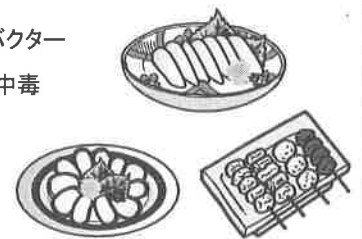


全国(平成23年、計1062件)



名古屋市(平成20~23年、計65件)

■ カンピロバクター
□ その他食中毒

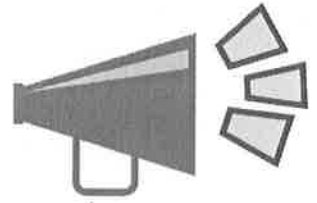


平成24年6月 名古屋市健康福祉局・保健所

名古屋市では

ノロウイルス食中毒注意報・警報

冬季に食中毒注意報・警報 が発令されます！！



「冬」に食中毒注意報・警報！？

- ・例年冬季は、感染性胃腸炎が流行し、ノロウイルス食中毒が多発する傾向があり、注意が必要です。
- ・名古屋市では、「ノロウイルス食中毒注意報・警報」を発令し、冬季にも食中毒の注意喚起を行います。

どのようなときに発令される？

- ・ノロウイルスによる食中毒やその疑いが複数発生するなど、市内などの発生状況を見て発令します。

注意報・警報が出たときの注意事項は？

- ・手洗いの徹底
- ・食品の十分な加熱(中心温度85℃1分以上)
- ・調理器具類の十分な洗浄消毒
- ・調理従事者の体調管理
- ・嘔吐物などの適切な処理 など



お知らせ方法は？

- ・関係機関及び食品関係事業者に通知します。
- ・報道機関への発表を行います。
- ・保健所等に看板を掲示します。
- ・なごや 食の安全・安心情報ホームページ
(<http://www.shokunoanzen.city.nagoya.jp/>)でお知らせします。



なごや 食の安全 検索

ノロウイルス食中毒警報発令中
名古屋市