

すこやかネット

平成25年12月

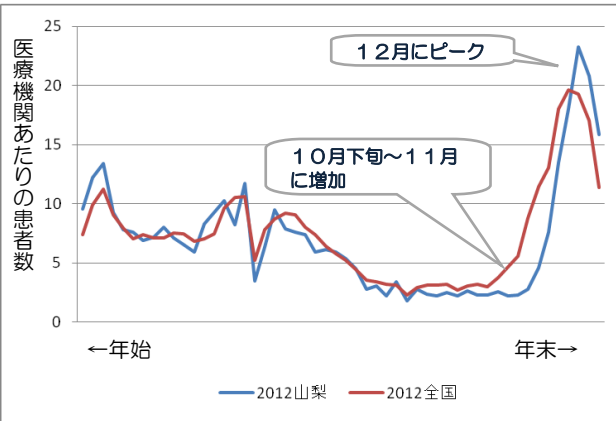
NO.12

中北保健所

《食品衛生について》

寒さがひとしお身にしみるところとなりましたが、いかがお過ごしでしょうか。今回は、食品衛生・ノロウイルスをテーマにしました。山梨県内でも、10月末からノロウイルスの集団感染の事例が報告されています。また、今後インフルエンザの流行も予想されます。これからの時期は特に感染防止対策が重要です。

感染性胃腸炎の発生状況《感染症発生動向調査から》



このグラフは、2012年の感染性胃腸炎（ノロウイルスを含む胃腸炎症状）の発生状況を表したグラフです。

毎年10月下旬～11月上旬にかけて患者数が急増し、12月をピークに1月まで続きます。

ノロウイルスとは

ノロウイルスとは、1年を通して食中毒の原因となるウイルスのことです。特に、11月～3月にかけて流行します。感染力がとても強く、集団生活の場では、1人の感染者から感染が広がってしまうことがあります。

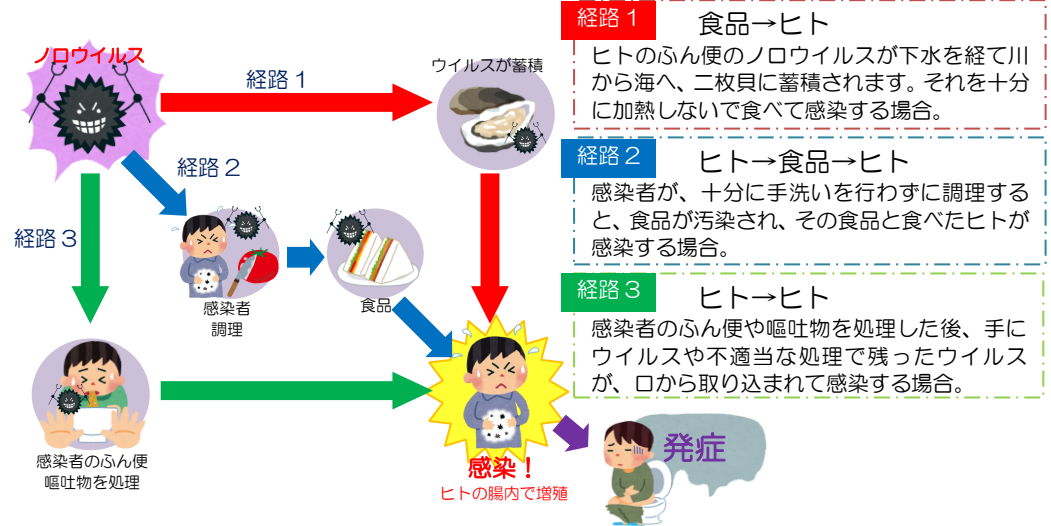
主な症状は

感染して12～48時間後に、吐き気、嘔吐、腹痛、下痢、発熱など。感染しても全員が発症するわけではなく、風邪のような症状ですむ人もいます。また、発症してから2～3日で回復しますが、ウイルスは回復してから1週間程度はふん便から排出し続けます。この間に、その人が感染源になる可能性もあります。



どのように感染するか

ノロウイルスは、ほとんどが経口感染です。感染経路は、次の場合が考えられます。



感染を防ぐためには

* 手洗い

最も重要な予防方法です。帰宅時、食事前、トイレ後には、家族の方々全員が流水・石けんによる手洗いを行うようにしてください。指先と手の甲や利き手は、洗い残し人が多いと言われています。洗い残しがないように、意識して手洗いをしましょう。

* 加熱

上記のように二枚貝にはノロウイルスが蓄積することがあります。生や半生で食べると食中毒にかかる可能性があることを覚えておいて下さい。しっかり中心まで加熱しましょう。

* 消毒

調理器具の消毒をきちんとしましょう。次亜塩素酸ナトリウム0.02%につけ込むか、同溶液に浸したふきんで拭くなどの方法があります。次亜塩素酸ナトリウムは、薬局で手に入ります。

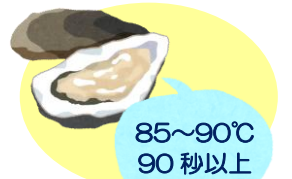


調理従事者・給食担当者様へお知らせです！

「大量調理施設衛生管理マニュアル」が、平成25年10月22日に改正されました。大量調理施設、中小規模調理施設等においても、このマニュアルをふまえた衛生管理をお願いします。

《主な変更点》

(加工調理食品の中心温度及び加熱時間の記録マニュアル) 二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合、中心温度が85～90℃で90秒以上の加熱を続ける。



詳しくはこちら：http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/gyousei/dl/131106_02.pdf