

アシスト

～食の安全のために～

広報誌

Assist

VOL. 2

NOV. 1 2017

公益財団法人
栃木県保健衛生事業団

皆さんこんにちは！アシストです。

創刊号を読んでいただけましたか？

さて、VOL. 2は冬場の食中毒の原因の一つ『ノロウイルス』についてご紹介します。

1年のうちで10月から3月までが感染のピークです。今年の初めには「きざみのり」が原因で、2,000人を超える被害が起きました。食中毒を発生させないよう、一緒にノロウイルスについて勉強していきましょう。

ノロウイルスをやっつけろ！！



ノロウイルスってなんだろう？

Q.そもそもノロウイルスって？

A. 食品や手指、感染した食品から人間の口に入り、腸内で増殖して胃腸炎を起こすウイルスです。

Q.感染するとどうなるの？

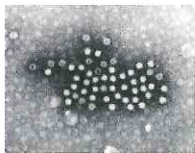
A. おう吐・下痢・腹痛・軽度の発熱などを起こし、通常はこれらの症状が1～2日続いたあと治癒し、後遺症もありません。

Q.いつごろ流行するの？

A. 1年を通じて発生していますが、低温や低湿度を好む性質もあり、人間の抵抗力の落ちる冬期（10～3月）に特に流行します。

Q.どれくらいの被害が出ているの？

A. 昨年は全国で356件、患者数11,426名発生し、一度に発生する患者数が多いことが特徴的です。県内では13件、患者数710名の被害が出ました。



検査担当者に聞きました

ノロウイルス検査担当の鈴木と申します。

ここ数年で事件数・患者数ともに最も多い食中毒はノロウイルスによるもので、ここ栃木県でもよく耳にするようになりました。

ノロウイルスの蔓延を防ぐには、食品を取扱う方の感染の有無を確認することが重要です。当事業団では最も検出感度が優れる遺伝子検査法を採用しておりますので、感染の有無だけでなく、過去に感染した方の体内からウイルスがなくなったかどうかの確認にも是非ご利用ください。



ノロウイルスの対処と予防について

Q.感染しちゃったかも…。どうすればいいの？

A. かかりつけの医師や最寄の保健所に相談しましょう。特に保育園、学校や高齢者の施設等で発生したときは症状が重篤になる場合がありますので、**早く診断を確定し感染の拡大を防ぎましょう。**

Q.感染を予防するにはどうすればいいの？

- A. ①下痢やおう吐等の症状がある方は、**食品を直接触れない**ようにしましょう。
②感染者の便・おう吐物などは使い捨てマスク・手袋を着用し、ペーパータオル等で拭き取り、**塩素系漂白剤で消毒**をしましょう。
③食事前やトイレ後には**必ず手を洗い**ましょう。
④加熱した料理（中心温度85℃で90秒間以上）を食べましょう。



検査を受けるには

まずは下記まで**来所またはお電話**下さい。検査キットをお渡します。

（公財）栃木県保健衛生事業団
食品環境検査所（※**健康の森では受付けておりません**）

〒329-1194 宇都宮市下岡本町
2145-13 栃木県保健環境センター2F
TEL: 028-673-9900

大量調理施設衛生管理マニュアルの改正について

厚生労働省の大量調理施設衛生管理マニュアルが、平成 29 年 6 月 16 日に一部改正されました。

それによると、調理従事者等（臨時職員含む）は 10 月から 3 月までの間には、月に 1 回以上又は必要に応じてノロウイルスの検便検査を受けることとなりました。

更にノロウイルス保菌者であることが判明した方は、検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接接触する調理作業を控えるなどの措置をとることが望ましい、とされました。

本マニュアルは社会福祉施設（老人福祉施設等）や児童福祉施設等（認可外保育施設を含む保育所等）においても努めるよう求められています。

該当する施設の方は、お客様や食品の安全のために、ノロウイルス検便検査を積極的に受けましょう！



県公衆衛生学会で食品検査の発表を行いました



平成 29 年 9 月 1 日に行われた、第 55 回栃木県公衆衛生学会にて、当事業団の松島所長補佐が発表を行いました。演題は『食品自主検査における弁当・惣菜の衛生状態について』と題し、食品自主検査の重要性を豊富なデータと共に訴えました。

検便検査回収担当者の紹介



検体の回収は私たちが担当しています。お店や会社に直接伺って、お客様との架け橋になれるよう、今後もお客様第一で頑張ります！

ハサップ とちぎHACCP新規認証施設のご紹介

施設名	株式会社 シオダ食品 田沼工場	株式会社 ヤマケ
所在地	佐野市	壬生町
認証業種	つけ物製造業	食品製造業 (かんぴょう)
認証 年月日	平成 29 年 5 月 25 日	平成 29 年 10 月 4 日



僕の仲間がたくさん増えたよ！皆で食の安全にしっかり取り組もう！



県内食中毒情報（6～9月）

発表日	6月27日	7月21日	9月5日
地域	宇都宮市	小山市	日光市
原因菌	アニサキス	アニサキス	サルモネラ属菌
発症者	1名	1名	67名
原因食材	不明（飲食店提供食事）	ブリの刺身	不明（飲食店提供食事）

県内ではサルモネラ属菌による集団食中毒が特徴的でした。県外ではO-157による死亡事故も起きています。皆様も『つけない、ふやさない、やつつける』の原則を徹底しましょう！



編集後記

アシストVOL.2いかがだったでしょうか？創刊号に引き続き皆様に役立つ情報を提供できるよう、編集部一同頑張って作成いたしました。次回の特集は「食品への異物混入とHACCP」です。お楽しみに！

検査のお問い合わせ

検便検査	〒320-8503 栃木県宇都宮市駒生町 3337-1 とちぎ健康の森 3F TEL: 028-623-8383 FAX:028-623-8585 メール: kensui@tochigi-health.or.jp
食品検査	〒329-1194 栃木県宇都宮市下岡本町 2145-13 栃木県保健環境センター2F TEL: 028-673-9900 FAX:028-673-9955 メール:okamotok@tochigi-health.or.jp
HP	http://www.tochigi-health.or.jp