



平成 27 年度ノロウイルス食中毒予防対策講習会の報告書

趣旨

昨今、ノロウイルスによる食中毒は年間を通じて発生し、特に冬季にかけて多発している。このためノロウイルス食中毒や感染症を未然に防止して、消費者及び食品等事業者の食の安全・安心を守るため、ノロウイルス食中毒予防強化期間（11月から1月）内に下記により講習会を開催したので報告します。

1 講習内容

- (1) 最新のノロウイルス食中毒・感染症対策の知識
 - 講師：(1)宮城県保健環境センター微生物部（塩釜商工会議所）
 - (2)宮城県大崎保健所（大崎合同庁舎）
 - (3)（公社）日本食品衛生協会（ホテル白萩）
- (2) ノロウイルス食中毒・感染症の吐物等の処理の実技（ホテル白萩会場は除く）
 - 講師：東京サラヤ株式会社食品衛生サポート部

2 開催日時・会場・参加者数

- (1) 平成 27 年 11 月 4 日（水）午後 2 時～3 時 45 分
 - 塩釜商工会議所 塩竈市港町 1-6-20
 - 参加者：64名
- (2) 平成 27 年 11 月 6 日（金）午後 2 時～3 時 30 分
 - 宮城県大崎合同庁舎 大会議室 大崎市古川旭 4-1-1
 - 参加者：99名

(3) 平成 27 年 11 月 20 日 (金) 午後 3 時～4 時 00 分

ホテル白萩 仙台市青葉区錦町 2-2-19

参加者：94名

3 実施機関

(主催) 塩釜保健所管内塩釜地区食品衛生協会
大崎食品衛生協会

(共催) 公益社団法人 日本食品衛生協会
公益社団法人 宮城県食品衛生協会

(後援) 宮城県

4 講習会の状況です

(1) 塩釜商工会議所(塩釜食品衛生協会)

今回の講習会は、塩釜食品衛生協会主催では初めてであり、会場の事情もあり、参加者を制限しなければなりませんでしたが、64名の会員等の方に参加いただき、盛会裏にすることができました。大変有意義な研修となりました。

講義では、宮城県保健環境センター微生物部の先生に、微生物分析等の専門家の立場からのお話をお聴きすることができました。

また、実技では、東京サラヤ(株)の食品衛生サポート部のお二人に吐物処理の衛生的な処理方法について、実践形式で講義していただきました。

御協力いただいた宮城県保健環境センター微生物部・東京サラヤ(株)の皆様
に厚く御礼申し上げます。
(県食協)





(2) 宮城県大崎合同庁舎（大崎食品衛生協会）

今年度で2度目の開催となった「ノロウイルス食中毒予防対策講習会」は盛会裏に終了しました。各事業所に案内書を送付し、1週間で定員に達した程関心の高い講習会になり、食品衛生推進員をはじめ会員、学校、保育所、社会福祉施設、一般企業等の給食施設の担当者99名が参加しました。

宮城県大崎保健所環境衛生部技術副参事兼次長小野寺瑞穂氏に「最新のノロウイルス食中毒予防」と題して講演していただきました。受講者の方々は真剣に話を聴いていました。

また、東京サラヤ（株）食品衛生サポート部の吐物等処理の実技は、大変参考になったことと思います。

ノロウイルス食中毒は年間を通じて発生しており、特に冬期は集団食中毒が多発するため、事故が起きないことを願うばかりです。

御協力いただいた保健所・東京サラヤ（株）の皆様には厚く御礼申し上げます。

（大崎食協）





(3) ホテル白萩会場（日本食品衛生協会）





講演会の概要

演題 「食中毒の予防は正しい手洗いから」

講師 公益社団法人 日本食品衛生協会 学術顧問 丸山 務 氏

概要 パワーポイント使用のスライド、(公社)日本食品衛生協会発行、丸山氏監修「衛生的な手洗い」のテキスト本により講演があった。

我が国の食中毒の発生は、夏季は細菌、冬季はノロウイルスに代表されるウイルスが原因とするものが多く、発生時期が二極化し年中注意を要することとなっている。

また、その原因施設も我々食品衛生協会会員の関連業種でもある飲食店、仕出し屋、旅館・ホテルが多いという傾向にあるとのこと。

ここ十数年傾向として、細菌性食中毒の原因としてカンピロバクター・ジェジュニ／コリー、冬季のノロウイルスを原因とする事件が多く、特に、ノロウイルスにあつては、1事件当たりの患者数の多さが特徴として挙げられる。

また、ノロウイルス、腸管出血性大腸菌O157、カンピロバクター・ジェジュニ／コリー、サルモネラについては、少ない菌量で発症することやノロウイルスにあつては食品中で増えないため、従来の食中毒予防三原則の「増やさない」(冷凍・冷蔵する、早く食べる)が通用しなくなっており、原因となる微生物により重点管理が違うことが説明された。

ノロウイルス食中毒事例から何を学ぶべきか。

①人の手を介した二次汚染が圧倒的に多いこと、②不顕性感染者(感染しているが症状が表れない)が感染源になっていること。③正しい手洗いが理解されていないこと等が原因となっていることが多い。

そのために、個人個人が感染しているかもしれないという認識を前提に、①なぜ手を洗わなければいけないか、どのタイミングで手洗いしなければならないか、という基本的認

識を従事者全員で共有すること、②家族を含め普段の健康管理に注意しなければならないこと、③正しい手洗いができる環境の整備、④効果的な手洗い方法の習得が必要である等の対応が必要である。

近年、猛威をふるうノロウイルスなどの食中毒予防対策には、それぞれの微生物の性状を理解し、基本に立ち返り正しい（衛生的な）手洗いが大切であると再認識させていただいた講演でした。