

食品衛生情報 ふくおか

発行所
公益社団法人 福岡県食品衛生協会
電話 092-472-4803 FAX 092-472-6613
e-mail:honbu3@fukuokaken-shokkyou.jp

平成29年12月25日(月) 平成29年度第9号
〒812-0011 福岡市博多区博多駅前2丁目19-17
トーカン博多第5ビル 705号
ホームページ: <http://www.fukuokaken-shokkyou.jp>

ノロウイルスを施設内で拡げないためには、汚染時に迅速で適切な処置を行うことが必要です。

汚染時の対応としては、**先ず、汚染物を可能な限り物理的に取り除いた後に、残っているノロウイルスを加熱や消毒剤で不活化することが大切です。**

食器・環境・ リネン類などの	消毒	おう吐物などの	処理
<ul style="list-style-type: none"> ○ 感染者が使ったり、おう吐物が付いたものは、他のものと分けて洗浄・消毒します。 ○ 食器等は、食後すぐ、厨房に戻す前に塩素消毒液に十分浸し、消毒します。 ○ カーテン、衣類、ドアノブなども塩素消毒液などで消毒します。 <ul style="list-style-type: none"> ● 次亜塩素酸ナトリウムは金属腐食性があります。金属部（ドアノブなど）消毒後は十分に薬剤を拭き取りましょう。 ○ 洗濯するときは、洗剤を入れた水の中で静かにもみ洗いし、十分すすぎます。 <ul style="list-style-type: none"> ● 85℃で1分間以上の熱水洗濯や、塩素消毒液による消毒が有効です。 ● 高温の乾燥機などを使用すると、殺菌効果は高まります。 		<ul style="list-style-type: none"> ○ 患者のおう吐物やおむつなどは、次のような方法で、すみやかに処理し、二次感染を防止しましょう。ノロウイルスは、乾燥すると空中に漂い、口に入って感染することがあります。 <ul style="list-style-type: none"> ● 使い捨てのマスクやガウン、手袋などを着用します。 ● ペーパータオル等（市販される凝固剤等を使用することも可能）で静かに拭き取り、塩素消毒後、水拭きをします。 ● 拭き取ったおう吐物や手袋等は、ビニール袋に密閉して廃棄します。その際、できればビニール袋の中で1000ppmの塩素消毒液に浸します。 ● しぶきなどを吸い込まないようにします。 ● 終わったら、ていねいに手を洗います。 	

塩素消毒の方法

次亜塩素酸ナトリウムを水で薄めて「塩素消毒液」を作ります。なお、家庭用の次亜塩素酸ナトリウムを含む塩素系漂白剤でも代用できます。

*濃度によって効果が異なりますので、正しく計りましょう。

製品の濃度	食器、カーテンなどの 消毒や拭き取り 200ppmの濃度の塩素消毒液		おう吐物などの 廃棄 (袋の中で廃棄物を浸す) 1000ppmの濃度の塩素消毒液	
	液の量	水の量	液の量	水の量
12%	5ml	3L	25ml	3L
6%	10ml	3L	50ml	3L
1%	60ml	3L	300ml	3L

- ▶ 製品ごとに濃度が異なるので、表示をしっかりと確認しましょう。
- ▶ 次亜塩素酸ナトリウムは**使用期限内のもの**を使用してください。
- ▶ おう吐物などの酸性のものに直接原液をかけると、**有毒ガスが発生することがありますので**、必ず「使用上の注意」をよく確認してから使用してください。
- ▶ 消毒液を保管しなければならない場合は、消毒液の入った容器は、誤って飲むことがないように、消毒液であることをはっきりと明記して保管しましょう。

ノロウイルスによる感染について

感染経路	症状
<p><食品からの感染></p> <ul style="list-style-type: none"> ● 感染した人が調理などをして汚染された食品 ● ウイルスの蓄積した、加熱不十分な二枚貝など <p><人からの感染></p> <ul style="list-style-type: none"> ● 患者のふん便やおう吐物からの二次感染 ● 家庭や施設内などでの飛沫などによる感染 	<p><潜伏時間></p> <p>感染から発症まで24~48時間</p> <p><主な症状></p> <ul style="list-style-type: none"> ● 吐き気、おう吐、下痢、腹痛、微熱が1~2日続く。感染しても症状のない場合や、軽い風邪のような症状のこともある。 ● 乳幼児や高齢者は、おう吐物を吸い込むことによる肺炎や窒息にも要注意。

～（公社）福岡県食品衛生協会では、
平成29年度ふぐ処理師試験準備講習会を開催します。～

- 1 開催日時 平成30年2月14日（水） 9：30～16：30
- 2 場 所 福岡生活衛生食品会館 5F 大会議室
福岡市博多区千代1-2-4
- 3 講習内容
 - ・ 食品衛生学（食中毒（ふぐ毒による食中毒を除く。）とその予防法について）
 - ・ 衛生法規（食品衛生法、福岡県食品取扱条例等及び福岡県ふぐ取扱条例等について）
 - ・ DVD上映（ふぐの処理方法について）
 - ・ ふぐに関する知識
（ふぐ中毒を防止するために、ふぐの種類、臓器の種類、毒性、生態、
処理に関する知識及びふぐ毒に関する食中毒の防止対策等について）
 - ・ 質疑応答
- 4 受講料 10,000円（「ふぐ処理師教本」代金を含む。）
- 5 申込期間 平成30年1月4日（木）から1月18日（木）まで（土曜・日曜・祝日を除く）
- 6 申込方法 「平成29年度福岡県ふぐ処理師試験準備講習会受講申込書」に所定の事項を記入の上、最寄りの福岡県食品衛生協会各支所若しくは北九州市及び福岡市食品衛生協会各支所に提出してください。
- 7 留意事項 受講料は、当日、講習会会場の受付でお支払いください
昼食は、弁当若しくは会場付近の飲食店等をご利用ください。

（参 考）

平成29年度福岡県ふぐ処理師試験が次のとおりを実施されます。

試験申請書受付 平成30年1月4日（木）～1月18日（木）

試験年月日 平成30年3月6日（火）

試験会場 中村調理製菓専門学校
福岡市中央区平尾2丁目1番21号

試験手数料 17,000円

※詳しくは最寄りの保健福祉（環境）事務所又は保健所へお問い合わせください

～ あんしんフード君（総合食品賠償共済）

共済金支払い事例（第5回）～

○寿司屋で発生したノロウイルス食中毒事例（出典：食と健康 2016年8月号）

原因 (病因物質等)	事故発生日	支部 支所	業種	年間掛金	事故の概要	被害者数	支払い共済金
ノロウイルス	平成27年3月21日	茨城県 土浦	仕出し・弁当 寿司	11,000円	提供した料理によるノロウイルス食中毒	75名	848,100円 消毒費用：5,000,000円 生産物自体の損害：452,563円 損害回復費用：40,986円

慰謝料、休業補償、消毒費用、飲食費用の返金、謝罪広告費用として損害回復費用、特別費用が支払われ、合計共済金は6,341,649円でした。

消毒費用は、1事故限度額の5,000,000円が支払われましたが、施設の消毒費用だけでなく、冷蔵ショーケースやまな板、食器など消毒目的で交換した物も補償対象に認定されました。

本件は、「あんしんフード君」のみ補償可能な費用が全体の80%以上を占めており、営業再開への負担軽減に活用できた事例のようです。

ノロウイルスは感染しても症状が出ない不顕性感染者も存在するため、衛生管理を徹底している施設でも予防が難しい食中毒です。

ノロウイルス食中毒に備えて、

あんしんフード君（総合食品賠償共済）

への加入をお勧めします。

詳しくは、<http://www.n-shokuei.jp/>でご確認ください