

令和元年度岩手県食の安全安心リスクコミュニケーション(第1回)

ノロウイルスによる食中毒・ 感染症対策を考えるシンポジウム

開催結果概要

R1.11.25 県民くらしの安全課

1 開催概要

目的	県内の食品安全に関わる方々を対象に、ノロウイルスによる健康被害について、基礎知識や具体的対策等を学んでいただき、食品衛生についての正しい知識の普及及び食中毒の発生・感染拡大を防止するため、シンポジウムを開催したものです。
日時・会場	令和元年11月25日(月) 13:30～16:10 いわて県民情報交流センター「アイーナ」7階 小田島組☆ほ～る
参加者	110名
内容	◆講演Ⅰ「岩手県のノロウイルス食中毒発生状況等について」 〈講師〉岩手県環境生活部県民くらしの安全課 技師 伊藤 菜々 ◆講演Ⅱ「ノロウイルスによる食中毒・感染症対策について」 〈講師〉公益社団法人日本食品衛生協会 学術顧問 野田 衛 氏 ◆質疑・意見交換等 参加者からの事前質問、会場からの質問等

2 講演 I

「岩手県のノロウイルス食中毒発生状況等について」

〈講師〉 岩手県環境生活部県民くらしの安全課 技師 伊藤 菜々

〈内容〉 岩手県における食中毒発生状況・事例、感染症発生動向、感染性胃腸炎の集団感染事例、ノロウイルス食中毒発生防止対策事業、生産段階における取組、岩手版HACCPの導入による食中毒防止等について解説しました。



3 講演Ⅱ

「ノロウイルスによる食中毒・感染症対策について」

〈講師〉 公益社団法人日本食品衛生協会 学術顧問 野田 衛 氏

〈内容〉 ノロウイルス感染症・食中毒の発生状況、ノロウイルス食中毒予防が困難な理由（特に調理従事者からの食品汚染）、手洗いや清掃・消毒、汚染物処理の方法等について丁寧な解説をいただきました。



4 質疑等

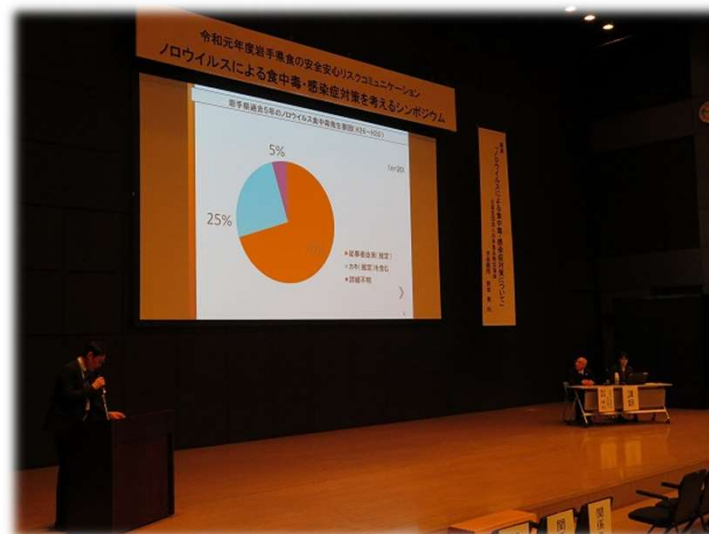
参加者から事前に寄せられた質問等のほか、会場の質問・意見に対し、当課及び講師から回答しました。

〈司会〉

岩手県環境生活部県民くらしの安全課 食の安全安心課長 佐藤 敦

〈アドバイザー〉

公益社団法人日本食品衛生協会 学術顧問 野田 衛 氏



◆ 質疑・意見交換

1 ノロウイルスを予防するための基本的（効果的）な対応方法、汚物処理方法を教えてほしい。

- ⇒
- 大人の場合は、手洗いがしっかり行われているかチェックすることが大事。汚物処理に関しては、マニュアル通りにやってもうまくいかないということも当然あるので、作業手順等を見直し、落とし穴がないかいま一度確認することが重要である。
 - 施設内での子どもの嘔吐物処理はなかなか難しいところがあると思うが、例えば東京都杉並区の施設では、食中毒が集団発生した際、きちんと保健所に届け出て、感染症・食品衛生両方の職員が対応に出向くということを経道に繰り返していった結果、発生件数が減っていったデータもあるので、保健所に相談しに行くことも一つ大切なことではないかと思う。
 - 子どもが感染した場合は、帰宅後に家族間での二次感染のリスクがあるので、まずは入浴して石鹸で身体を洗うということ、しっかりうがいをすることを保護者にしっかり伝達することが重要。衣服が汚染されている場合に備えて着替えを施設に常備しておく、それがなければ、衣服が汚染されていることをきちんと保護者に伝えて二次感染を防ぐことも大事である。

（次ページに続く）

◆ 質疑・意見交換

(前ページの続き)

- ⇒ ・ 嘔吐物の処理が難しいような環境は作っておかない。例えばじゅうたんを敷く際も、色落ちがしやすいものは使わず、取り外しや洗浄が容易なものにするなど、嘔吐による汚染があることを前提に考え、すぐ対処ができるような環境を作っておく。また、汚染された場所を、清潔にした状態でしばらく放置しておけるようにするのも大切。清潔にしてしっかり時間をおけば、ウイルスというのは死滅することが多い。

◆質疑・意見交換

2 学校給食（大量調理現場）で、ノロウイルスの発生、または調理員等にノロウイルス罹患者が出た場合の対応マニュアルはあるのか。

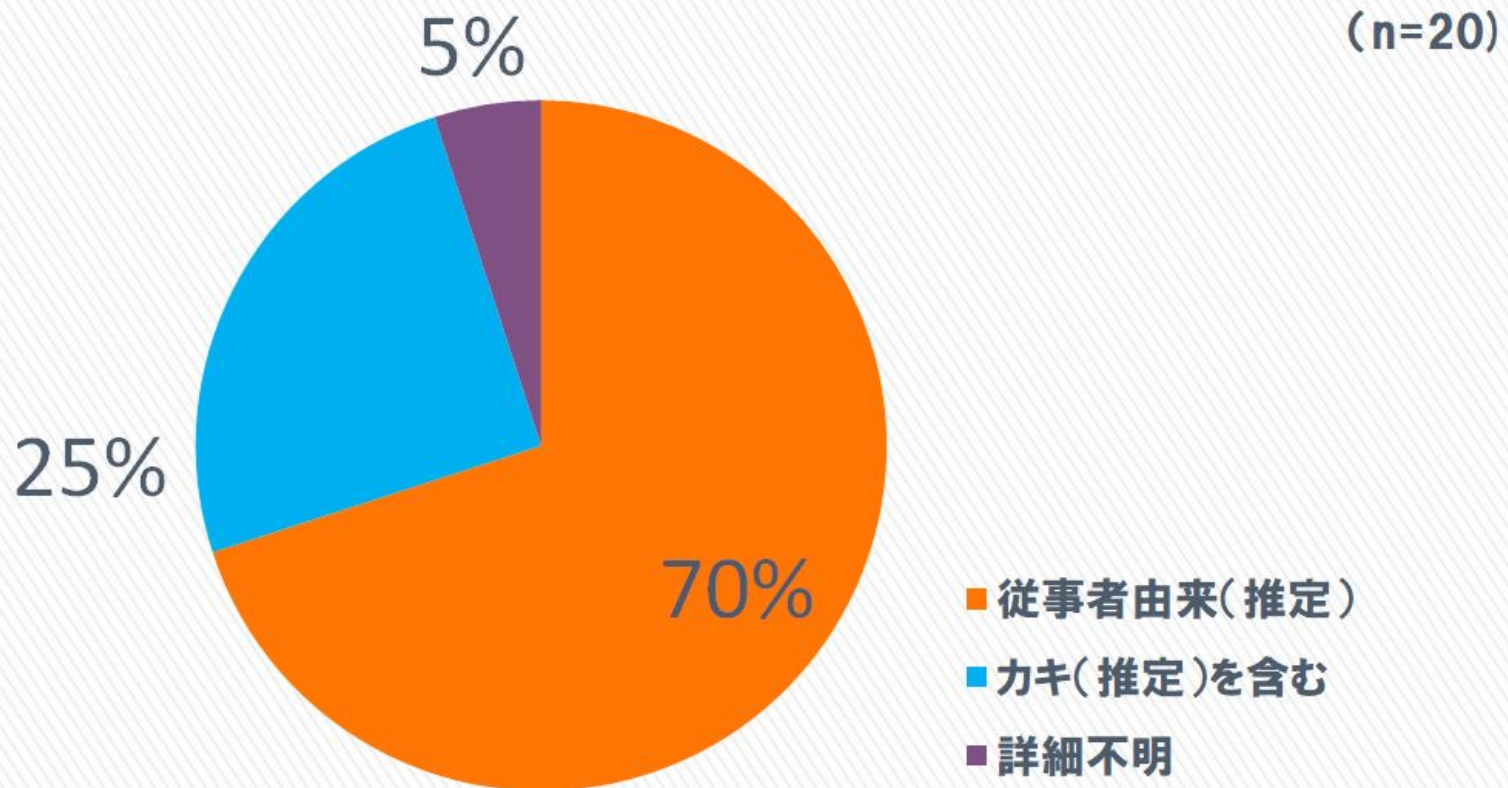
- ⇒
- ・ 学校給食に特化したものではないが、東京都HPの「社会福祉施設等におけるノロウイルス対応標準マニュアル」が参考となる。
 - ・ 調理員等に罹患者が出た際の対応については、「大量調理施設衛生管理マニュアル」を参考に、予め各施設で対応を決めておいてほしい。

◆ 質疑・意見交換

- 3 ① 現在の岩手県における調理従事者のノロウイルス検査実施率は。
② 過去5年間の発生原因と昨年の発生原因の比較（違い）は。
③ 全国と岩手県の発生率の比較（違い）は。
- ⇒ ① 統計がないので不明だが、集団給食施設においては、大量調理施設衛生管理マニュアルに沿って「10～3月までの間には月に1回以上、または必要に応じてノロウイルスの検便検査に努めるよう」保健所で指導・助言を行っている。
- ② 県内では、平成26～30年の5年間で20件のノロウイルス食中毒が発生している。原因別に整理すると、調理従事者からの汚染が疑われたものが70%、原因食品にカキが含まれるものが25%、不明が5%。平成30年の発生件数は1件で、提供メニューに生ガキが含まれていた。
（別スライド参照）
- ③ 平成30年の発生状況は次のとおり（別スライド参照）。人口規模の差があるため一概に比較することはできないが、東北地方は昨年発生が少なかったように見える。

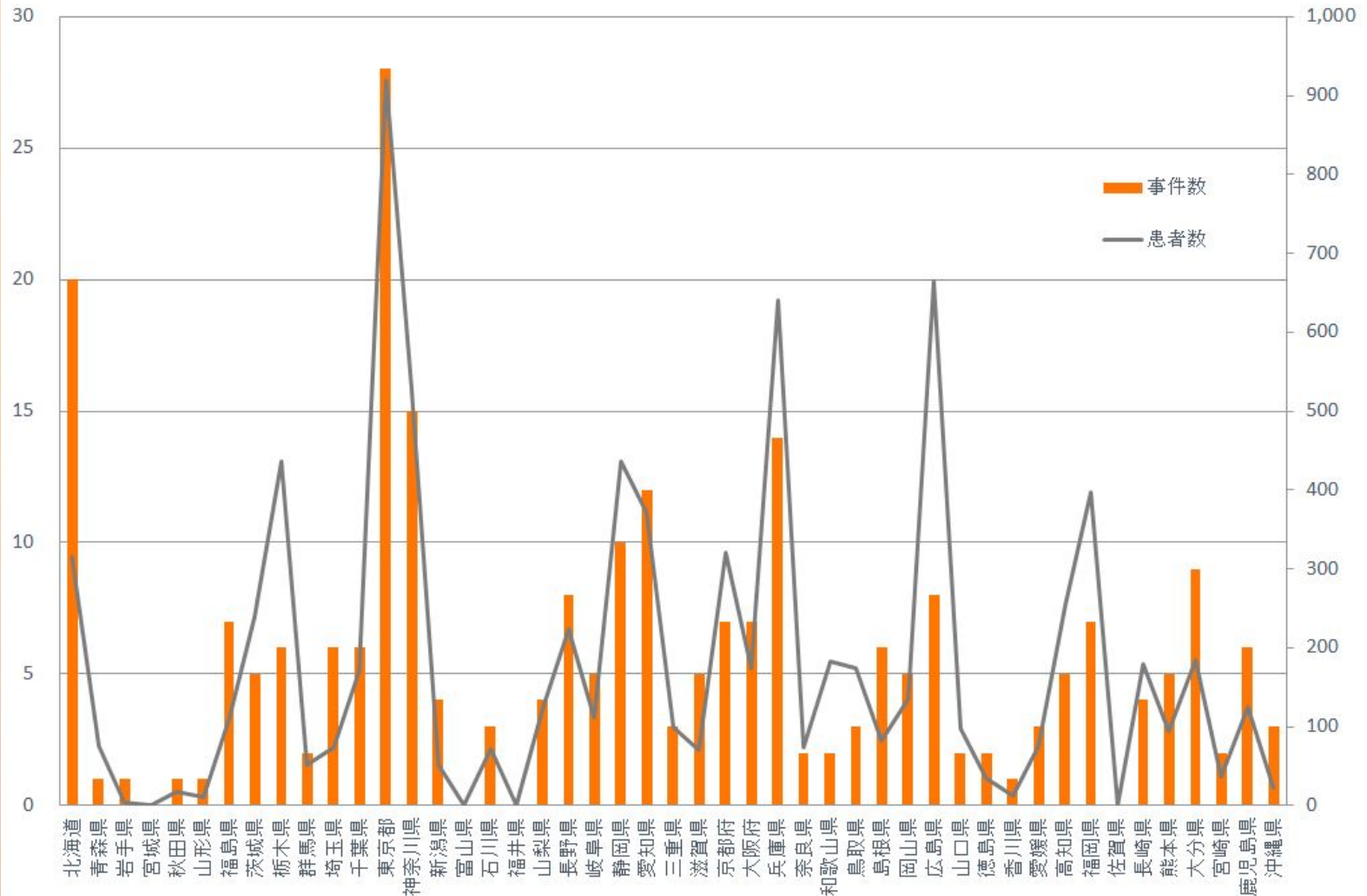
質問3 ②の補足資料

岩手県過去5年のノロウイルス食中毒発生要因(H26～H30)



質問3 ③の補足資料

平成30年ノロウイルスを病因物質とする食中毒発生状況(自治体別)



厚生労働省HP ノロウイルスによる食中毒発生状況(自治体別発生状況) をもとに作成

◆ 質疑・意見交換

4 昔は、抗菌剤を使用しなかったり、手洗いをまめにしなかったりという状況でも、ノロウイルスをはじめとする食中毒があまり問題にはならなかったような気がするのだが、なぜだろうか。また、ノロウイルスが（世界から）完全に死滅することはあるのか。

⇒ 確かに、昔はコレラや赤痢等の伝染病が問題になる一方で、ノロウイルス等の食中毒は問題にならないことが多かったが、理由の一つとしては、昔の衛生環境が現代と比べて良くなく、常にそういった病原体にさらされているうちに抵抗力がついたということが考えられる。ノロウイルス自体は昔から存在はしていたのだが、知らないうちに罹患した結果、かかりにくくなっていったということもある。食中毒というのは、衛生環境が向上していくと逆に問題化していくという側面もある。また、ノロウイルスについては、完全な根絶は難しいと考えられる。

◆ 質疑・意見交換

5 家族に罹患者がいるが、調理員自身は罹患していない（陰性）場合、食品の下処理等の業務に従事してもよいのか。また、「冬休みに入ったから生ガキを食べてもいい」というようなことを言う人もいて、どうしてリスクを冒してまで食べるのかと疑問に感じるところがあるが。

※ 集団給食施設で勤務する方から

- ⇒ ・ たとえ陰性であっても、感染のリスクが残っている以上、食品を取り扱う業務は避けてもらうのが望ましいことは間違いないが、本人が陰性ならばそこまではする必要はないのでは、という考えが一般的にあることも否定はできず、やむを得ない場合もあるかとは思ふ。
- ・ 生ガキを食べることについては、行政等の指導する立場からすれば、なるべく避けてほしいというのが本音だろうが、本人が食べたいというのを無理に止めるところまではなかなかできない。大手業者では、生ガキを食べないようにと指導しているところもある。常日頃から食べていると罹患しにくくなるという側面もないことはない。

◆質疑・意見交換

6 子どもたちとうがいや手洗いの指導をしているのだが、うがいは常にヨード液を使用しないといけないか。※学童クラブ職員の方から

⇒ ヨード液によるうがいは、感染した時の治療や二次感染防止に使用するもので、予防のために毎日用いる必要はないと考える。

◆質疑・意見交換

7 自分の学校に備付の嘔吐物処理キットには新聞紙が入っているのだが、新聞紙では消毒効果が薄くなるということを職場に持ち帰って伝えたい。また、処理に雑巾を使用する場合は、やはり新品でないといけないのか。※学校の栄養士の方から

⇒ 色のついたものや、汚れているものだと塩素が消費されてしまい効果が減るが、白色でかつきちんと洗ってあるものであれば、新品にこだわる必要はない。

◆ 質疑・意見交換

8 講演で用いられた下のスライドはノロウイルスに限定したデータか。それとも一般的な細菌等のデータか。 ※講演終了後寄せられた質問

手洗いの時間・回数による効果

手洗いの方法	残存ウイルス数 (残存率)*
手洗いなし	約1,000,000個
流水で15秒手洗い	約10,000個 (約1%)
ハンドソープで10秒または30秒もみ洗い後、流水で15秒すすぎ	数百個 (約0.01%)
ハンドソープで60秒もみ洗い後、流水で15秒すすぎ	数十個 (約0.001%)
ハンドソープで10秒もみ洗い後、流水で15秒すすぎを2回繰り返す	約数個 (約0.0001%)

*:手洗いなしと比較した場合

出典

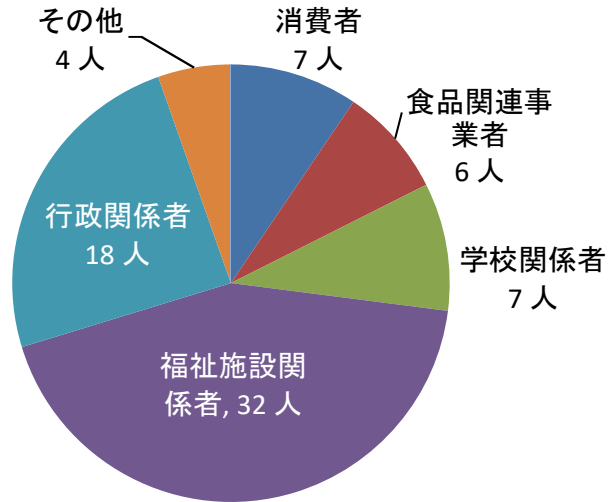
森功次他:感染症学雑誌, 80:496-500,2006

<http://journal.kansensho.or.jp/Disp?pdf=0800050496.pdf>

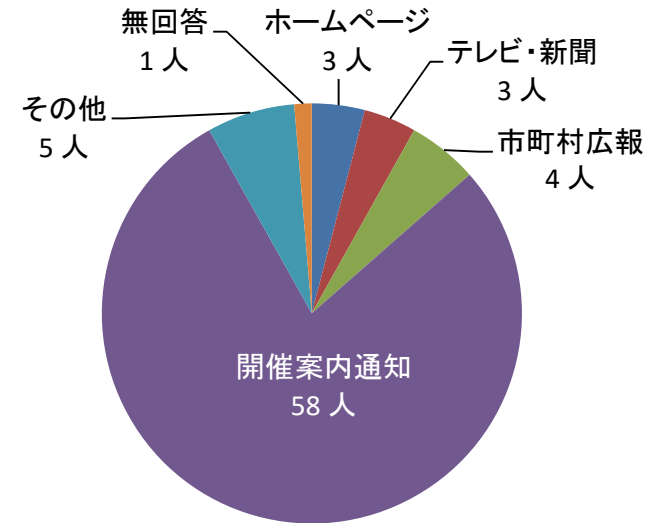
⇒ ノロウイルスの代替ウイルス
(ネコカリシウイルス)を用いた
データである。

アンケート結果

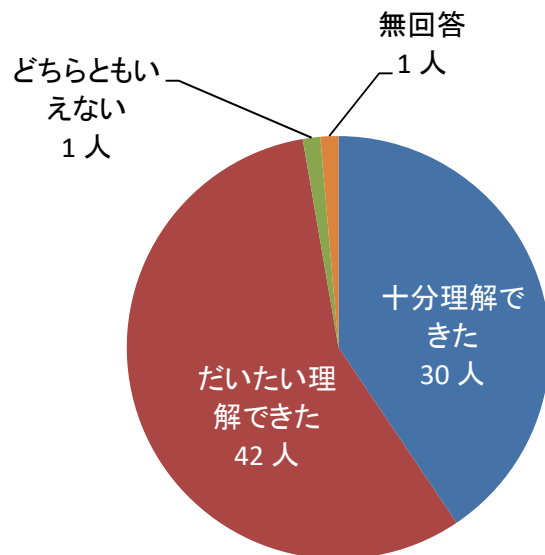
回答者の属性



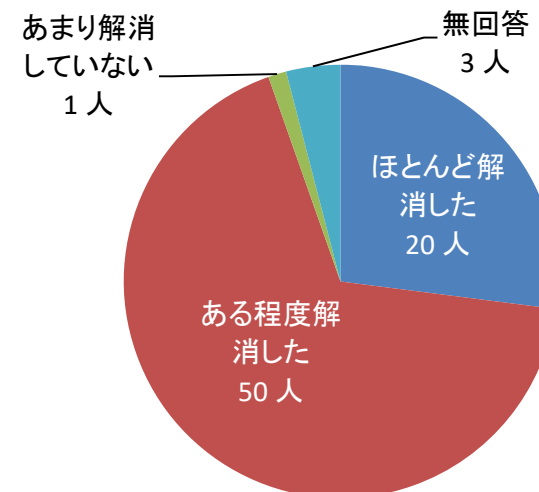
開催を知ったきっかけ



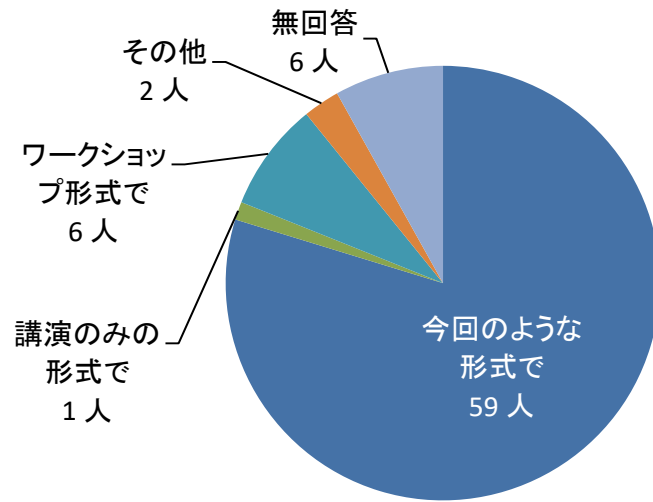
講演の内容



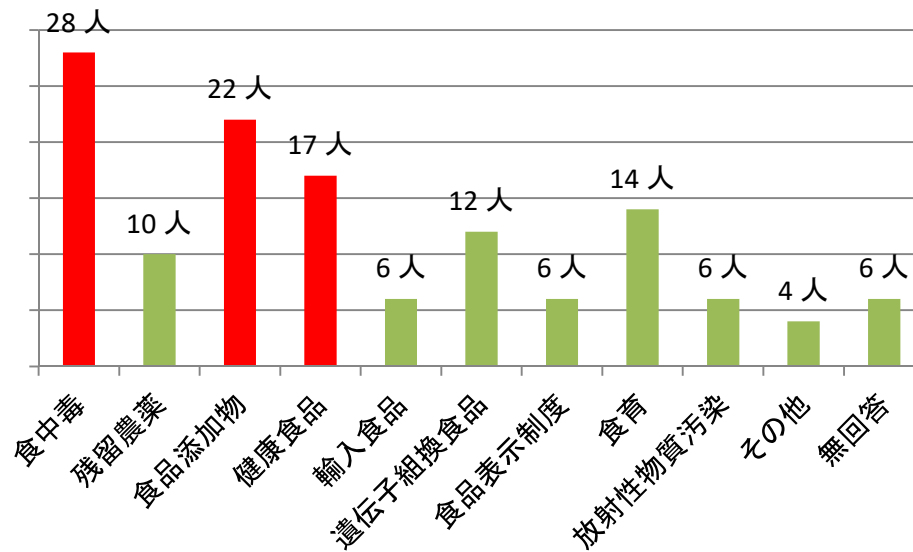
疑問の解消



今後の開催方法



今後取り上げてほしい話題



参加者からのご意見等

- 「したつもり」「したはず」とならないように、職場でも声をかけあって、常に気を付けていきたいと思えます。
- いかにか手洗いが重要なのが分かりました。今後もシンポジウムがあれば参加したいです。
- 昨年も出席しましたが、新しい内容があつてとても参考になりました。
- とても分かりやすく、勉強になりました。
- 平成29・30年はカンピロバクターの発症数が多いようなので、そちらもリスクコミュニケーションのテーマにすることを検討願います。ノロウイルスを使った研究もこれから進んでいくと思えますが、情報の更新・提供をお願いします。
- テーブルがある方がメモを取りやすいです。
- 資料の字が小さすぎる。
- 専門的で有意義な講演でした。ただし、講演時間は約1時間以内の方がよいかと思えます。