

# 食品衛生自治指導員

## 指導員だより 第248号

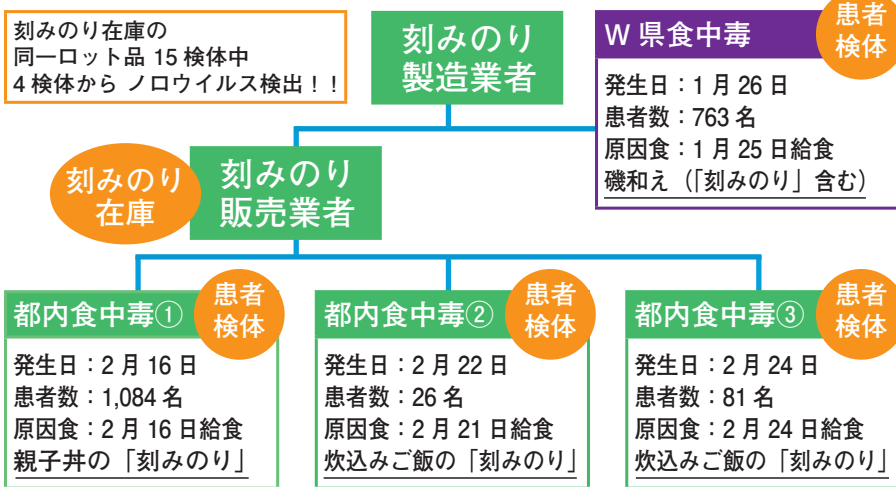
発行：東京都 食品安全情報サイト 食品衛生の窓 [www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin](http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin)

編集：一般社団法人東京都食品衛生協会 東京都渋谷区神宮前2-6-1  
☎03-3404-0121 〒150-0001

東食協ホームページ  
[www.toshoku.or.jp](http://www.toshoku.or.jp)

印刷物規格表  
第1類印刷番号(28)73

患者検便のノロウイルスと刻みのりのノロウイルスとの遺伝子配列が一致!!



平成29年2月、都内の複数の小学校で、給食に使われていた「刻みのり」を原因とするノロウイルス食中毒が発生しました。この事件では、メニューの一部にわずかに使われた食材が、大規模食中毒の原因となった事実にも驚いたことと思います。ノロウイルス食中毒は、具体的な原因食品の特定が大変困難です。しかし、本件では、食材の「刻みのり」が原因であったことを特定できました。その背景には、関係事業者や患者の調査協力、自治体間の連携がありました。

今回、自治体間や保健所間、検査担当との調整等を行う職員、また施設や患者調査を行った保健所の職員やウイルスの検査を行った職員の原因究明に至るまでの食中毒調査といったこれまでと異なる視点から、ノロウイルス食中毒の防止対策を考えてみましょう。

あるとのことであったため保健所は直ちに調査を開始しました。また、食品監視課は、保健所との情報共有や必要な指示・調整を行いました。

●多摩小平保健所管内の学校給食において食中毒が発生

2月23日(木)及び27日(月)、管内の二つの小学校から、多数の児童がおう吐、下痢等を呈して欠席しているとの連絡がありました。

調査の結果、給食のメニューは全て加熱工程があり、調理従事者に体調不良の情報はありませんでした。献立の詳細を調査したところ、炊込みご飯に「刻みのり」が使用されていました。そこで、多摩立川保健所管内で発生した学校給食による食中毒とメニューや食材の突合せを行ったところ、両者とも「刻みのり」が共通して使用されていることが判明しました。

●原因食品の推定

検査の結果、複数の患者のふん便から、ノロウイルスGⅡ・17※が検出されました。

●和歌山県内で発生した食中毒

1月28日(土)、和歌山県内の学校給食として提供された「磯和え」を原因とするノロウイルス食中毒の発生について、報道発表がありました。この事件については、すべての食品が検査として保存されていたわけではなく、調理従事者も患者と同じ食事を喫食していたことから、汚染経路の究明には至りませんでした。後日、この事件の原因物質となったノロウイルスの遺伝子型はGⅡ・17であるとの情報が入りました。

和歌山県に確認したところ、1月に食中毒の発生があった学校給食の「磯和え」にも同じ事業者の「刻みのり」が提供されていたことが判明しました。

●「刻みのり」の製造者の調査(大阪)

2月27日(月)、多摩立川保健所管内の小学校で発生した食中毒患者から検出したノロウイルスと、納品業者が保管していた「刻みのり」から検出したノロウイルスについて遺伝子検査を実施したところ、遺伝子配列が一致したことが判明しました。また、その時点において、多摩小平保健所管内の小学校での発症事例も、提供された「刻みのり」が原因と疑われたことから、当該「刻みのり」の包装に記載された事業者を管轄する大阪府に営業施設の調査を依頼しました。

大阪市の調査の結果、当該「刻みのり」の製造者は、当該品の表示に記載のあった事業者ではなく、同市内の別の事業者が適切に包装を行っていたことが判明しました。大阪府は当該施設を調査し、翌28日、当該品について自主回収を指導しました。

●原因食品の決定

3月3日(金)、東京都は、都内で発生した一連の学校給食を原因とする食中毒について、検体から検出したノロウイルスの遺伝子配列がそれぞれ一致し、食中毒の原因食品が、献立の一部に使用されていた「刻みのり」と断定した旨、報道発表しました。

3月4日(土)、大阪府は「刻みのり」の細切等の加工を行った営業施設の拭き取り検査の結果、複数の箇所(トイレ周辺及びのり裁断機)からノロウイルスを検出し、東京都の検査で検出されたノロウイルスと遺伝子型が一致したことから、当該業者に對し営業禁止及び製品の回収を命令しました。

なお、和歌山県から、同県内の学校給食を原因とする食中毒の原因物質であるノロウイルスの遺伝子配列データを手入れし、都内の検体と照合したところ、こちらも遺伝子配列が一致しました。

●まとめ

本年2月に都内の小学校で発生した一連の食中毒の原因食品は、「刻みのり」であることが判明しました。「刻みのり」のような乾燥物では食中毒は起こらないだろうという先入観があるかもしれませんが、かつて、学校給食で提供された「パン」がノロウイルス食中毒の原因と判明した事例もあります。加熱された食品でも、その後に食中毒起因物質に汚染されれば食中毒の原因食品になる可能性があります。

今回、都内においてこのような大規模食中毒が発生したことは残念ではあります。今後は同様の食中毒事件が発生することのないよう、日常の監視指導を徹底するとともに、食品を取り扱う多くの事業者の方々に正しい知識の普及を行っていきたく考えます。

あわせて、事業者の方々にも正しい知識に基づく衛生管理を徹底することで、食中毒発生のリスクを回避していただきたいと思います。

◆ノロウイルス◆

(性状)

感染したひとのふん便には、症状がなくてもノロウイルスが存在し、感染した調理従事者や汚染された食品を介して食中毒が発生します。

(食中毒・感染防止対策)

- 適切な手洗いを徹底しましょう。
- おう吐物は適切に処理しましょう。
- トイレは、ノロウイルスの汚染源になります。ノロウイルスに留意した清掃、消毒を行いましょ。
- ノロウイルスの消毒には、次亜塩素酸ナトリウムが効果的です。

●ウエルシユ菌

本年3月、幼稚園で前日調理したカレーを提供し、ウエルシユ菌による食中毒事例が発生しました。多くの食品事業者の方々は、食品衛生上の問題があることを既に御承知でしょう。

ウエルシユ菌は、加熱しても「芽胞」として存在している状態で生き残り、放冷の際に最適な温度帯になると再度細菌として増殖し食中毒を引き起こします。酸素を嫌う細菌であるため、カレーやシチューなどトロミのある食品が原因となることが多いのです。

調理後は、すぐに提供することが原則です。直ちに提供しない場合は、冷蔵庫等で適正に温度管理し、提供直前に中心部まで十分に再加熱してください。

●O157(腸管出血性大腸菌)

本菌を原因とする食中毒や感染症が全国的に増加しています。腸管出血性大腸菌は、激しい腹痛や血便のある下痢をともしない、溶血性尿毒症症候群(HUS)という合併症を引き起こして重篤な状態に至ったり、後遺症が残る場合があります。

O157の感染経路としては、①本菌に汚染された食品の殺菌不足や加熱不足の状態を食べて発症する他、②発症者の世話等をしている際に、不十分な手洗いなどにより感染する場合があります。

■予防方法

主な予防方法は、次の通りです。

- ①生野菜などは流水でよく洗い、食肉は中心部まで十分加熱してから食べましょう。
- ②加熱調理済の食品が二次汚染を受けないよう、調理器具は十分に洗浄し、熱湯又は塩素系消毒剤で消毒しましょう。
- ③調理や食事の前には適切に手を洗い、適宜、消毒しましょう。
- ④おなか痛くて、下痢が続いたら、すぐにかかりつけの医師の診察を受けましょう。
- ⑤発症した患者のいる家庭では、糞便に汚染された衣服は消毒してから洗濯しましょう。

# ノロウイルス食中毒を防ぐ

## 「刻みのり」を原因とした食中毒事例から対策を考える

和歌山県に確認したところ、1月に食中毒の発生があった学校給食の「磯和え」にも同じ事業者の「刻みのり」が提供されていたことが判明しました。

●「刻みのり」の製造者の調査(大阪)

2月27日(月)、多摩立川保健所管内の小学校で発生した食中毒患者から検出したノロウイルスと、納品業者が保管していた「刻みのり」から検出したノロウイルスについて遺伝子検査を実施したところ、遺伝子配列が一致したことが判明しました。また、その時点において、多摩小平保健所管内の小学校での発症事例も、提供された「刻みのり」が原因と疑われたことから、当該「刻みのり」の包装に記載された事業者を管轄する大阪府に営業施設の調査を依頼しました。

大阪市の調査の結果、当該「刻みのり」の製造者は、当該品の表示に記載のあった事業者ではなく、同市内の別の事業者が適切に包装を行っていたことが判明しました。大阪府は当該施設を調査し、翌28日、当該品について自主回収を指導しました。

●原因食品の決定

3月3日(金)、東京都は、都内で発生した一連の学校給食を原因とする食中毒について、検体から検出したノロウイルスの遺伝子配列がそれぞれ一致し、食中毒の原因食品が、献立の一部に使用されていた「刻みのり」と断定した旨、報道発表しました。

3月4日(土)、大阪府は「刻みのり」の細切等の加工を行った営業施設の拭き取り検査の結果、複数の箇所(トイレ周辺及びのり裁断機)からノロウイルスを検出し、東京都の検査で検出されたノロウイルスと遺伝子型が一致したことから、当該業者に對し営業禁止及び製品の回収を命令しました。

なお、和歌山県から、同県内の学校給食を原因とする食中毒の原因物質であるノロウイルスの遺伝子配列データを手入れし、都内の検体と照合したところ、こちらも遺伝子配列が一致しました。

●まとめ

本年2月に都内の小学校で発生した一連の食中毒の原因食品は、「刻みのり」であることが判明しました。「刻みのり」のような乾燥物では食中毒は起こらないだろうという先入観があるかもしれませんが、かつて、学校給食で提供された「パン」がノロウイルス食中毒の原因と判明した事例もあります。加熱された食品でも、その後に食中毒起因物質に汚染されれば食中毒の原因食品になる可能性があります。

今回、都内においてこのような大規模食中毒が発生したことは残念ではあります。今後は同様の食中毒事件が発生することのないよう、日常の監視指導を徹底するとともに、食品を取り扱う多くの事業者の方々に正しい知識の普及を行っていきたく考えます。

あわせて、事業者の方々にも正しい知識に基づく衛生管理を徹底することで、食中毒発生のリスクを回避していただきたいと思います。

◆ノロウイルス◆

(性状)

感染したひとのふん便には、症状がなくてもノロウイルスが存在し、感染した調理従事者や汚染された食品を介して食中毒が発生します。

(食中毒・感染防止対策)

- 適切な手洗いを徹底しましょう。
- おう吐物は適切に処理しましょう。
- トイレは、ノロウイルスの汚染源になります。ノロウイルスに留意した清掃、消毒を行いましょ。
- ノロウイルスの消毒には、次亜塩素酸ナトリウムが効果的です。

●ウエルシユ菌

本年3月、幼稚園で前日調理したカレーを提供し、ウエルシユ菌による食中毒事例が発生しました。多くの食品事業者の方々は、食品衛生上の問題があることを既に御承知でしょう。

ウエルシユ菌は、加熱しても「芽胞」として存在している状態で生き残り、放冷の際に最適な温度帯になると再度細菌として増殖し食中毒を引き起こします。酸素を嫌う細菌であるため、カレーやシチューなどトロミのある食品が原因となることが多いのです。

調理後は、すぐに提供することが原則です。直ちに提供しない場合は、冷蔵庫等で適正に温度管理し、提供直前に中心部まで十分に再加熱してください。

●O157(腸管出血性大腸菌)

本菌を原因とする食中毒や感染症が全国的に増加しています。腸管出血性大腸菌は、激しい腹痛や血便のある下痢をともしない、溶血性尿毒症症候群(HUS)という合併症を引き起こして重篤な状態に至ったり、後遺症が残る場合があります。

O157の感染経路としては、①本菌に汚染された食品の殺菌不足や加熱不足の状態を食べて発症する他、②発症者の世話等をしている際に、不十分な手洗いなどにより感染する場合があります。

■予防方法

主な予防方法は、次の通りです。

- ①生野菜などは流水でよく洗い、食肉は中心部まで十分加熱してから食べましょう。
- ②加熱調理済の食品が二次汚染を受けないよう、調理器具は十分に洗浄し、熱湯又は塩素系消毒剤で消毒しましょう。
- ③調理や食事の前には適切に手を洗い、適宜、消毒しましょう。
- ④おなか痛くて、下痢が続いたら、すぐにかかりつけの医師の診察を受けましょう。
- ⑤発症した患者のいる家庭では、糞便に汚染された衣服は消毒してから洗濯しましょう。

和歌山県に確認したところ、1月に食中毒の発生があった学校給食の「磯和え」にも同じ事業者の「刻みのり」が提供されていたことが判明しました。

●「刻みのり」の製造者の調査(大阪)

2月27日(月)、多摩立川保健所管内の小学校で発生した食中毒患者から検出したノロウイルスと、納品業者が保管していた「刻みのり」から検出したノロウイルスについて遺伝子検査を実施したところ、遺伝子配列が一致したことが判明しました。また、その時点において、多摩小平保健所管内の小学校での発症事例も、提供された「刻みのり」が原因と疑われたことから、当該「刻みのり」の包装に記載された事業者を管轄する大阪府に営業施設の調査を依頼しました。

大阪市の調査の結果、当該「刻みのり」の製造者は、当該品の表示に記載のあった事業者ではなく、同市内の別の事業者が適切に包装を行っていたことが判明しました。大阪府は当該施設を調査し、翌28日、当該品について自主回収を指導しました。

●原因食品の決定

3月3日(金)、東京都は、都内で発生した一連の学校給食を原因とする食中毒について、検体から検出したノロウイルスの遺伝子配列がそれぞれ一致し、食中毒の原因食品が、献立の一部に使用されていた「刻みのり」と断定した旨、報道発表しました。

3月4日(土)、大阪府は「刻みのり」の細切等の加工を行った営業施設の拭き取り検査の結果、複数の箇所(トイレ周辺及びのり裁断機)からノロウイルスを検出し、東京都の検査で検出されたノロウイルスと遺伝子型が一致したことから、当該業者に對し営業禁止及び製品の回収を命令しました。

なお、和歌山県から、同県内の学校給食を原因とする食中毒の原因物質であるノロウイルスの遺伝子配列データを手入れし、都内の検体と照合したところ、こちらも遺伝子配列が一致しました。

●まとめ

本年2月に都内の小学校で発生した一連の食中毒の原因食品は、「刻みのり」であることが判明しました。「刻みのり」のような乾燥物では食中毒は起こらないだろうという先入観があるかもしれませんが、かつて、学校給食で提供された「パン」がノロウイルス食中毒の原因と判明した事例もあります。加熱された食品でも、その後に食中毒起因物質に汚染されれば食中毒の原因食品になる可能性があります。

今回、都内においてこのような大規模食中毒が発生したことは残念ではあります。今後は同様の食中毒事件が発生することのないよう、日常の監視指導を徹底するとともに、食品を取り扱う多くの事業者の方々に正しい知識の普及を行っていきたく考えます。

あわせて、事業者の方々にも正しい知識に基づく衛生管理を徹底することで、食中毒発生のリスクを回避していただきたいと思います。

◆ノロウイルス◆

(性状)

感染したひとのふん便には、症状がなくてもノロウイルスが存在し、感染した調理従事者や汚染された食品を介して食中毒が発生します。

(食中毒・感染防止対策)

- 適切な手洗いを徹底しましょう。
- おう吐物は適切に処理しましょう。
- トイレは、ノロウイルスの汚染源になります。ノロウイルスに留意した清掃、消毒を行いましょ。
- ノロウイルスの消毒には、次亜塩素酸ナトリウムが効果的です。



# 技研が都の自主認証をサポート

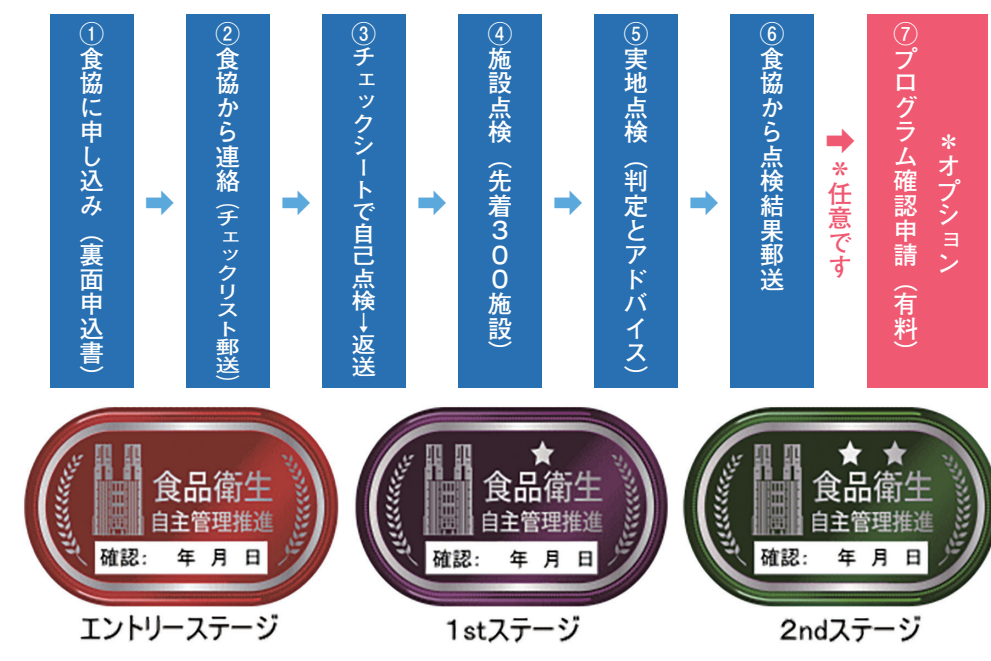
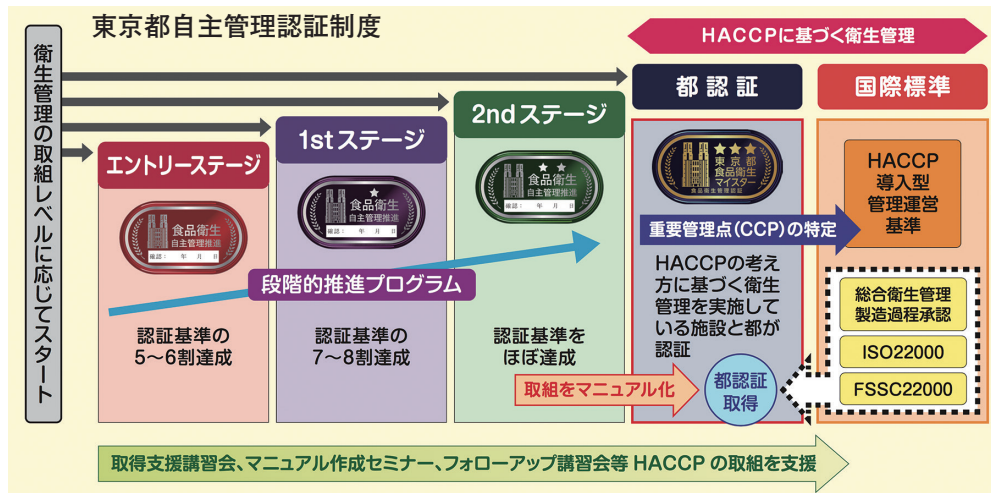
## 施設の衛生レベルを実地点検

東京都は、食品の安全性を確保するため、食品事業者の皆様が日々ご自身で行っている衛生管理の取り組みを評価する「東京都食品衛生自主管理認証制度」を実施しています。さらに、この認証を目指して衛生レベルの向上に努力しているお店に対しては、取り組み状況のレベルがお客様にアピールできる「自主的衛生管理段階的推進プログラム」が用意されています。

そのため、都から事業受託し、東食技研に所属している都認証の審査員が皆様のお店の衛生レベルを「実地点検」したうえで客観的に確認し、お店それぞれに必要なアドバイスを行っています。昨年は準備した定数いっぱいまでお申込みがあり、約260施設に御参加いただきました。多くのお店がその後も「自主的衛生管理段階的推進プログラム」のステージを進めています。

事業を受託しましたので、先着300店舗を受け付けます。「実地点検」の流れは、図1のとおり、①申し込み用紙(チラシ)の裏に御記入いただき、お店の営業許可書を添付してFAXでお送りいただきます。②御指定の

先着で  
300店舗  
対象に



### HACCP 義務化に向け「自主管理点検表」を活用しましょう

食品等事業者は、HACCP制度化に向けて、今後、準備を行うと共に対応に努めなければなりません。現在、基準A・基準Bを適用する具体的な許可業種や「衛生管理計画書」の記載内容や手法、それを保健所等に提出する必要があるのか等、具体的ところは明

場所にご自己点検用のチェックシートをお送りします。③お店の衛生管理状況を自主点検表に御記入いただき御返送いただきます。④チェックシートの返送受付順に協会から御連絡し、お店にうかがう日程を調整いたします。⑤認証審査員がお店で「実地点検」し、その場で判定と必要なアドバイスをいたします。⑥協会から点検結果を郵送します。

「実地点検」の結果が良好で、衛生レベルが「自主的衛生管理段階的推進プログラム」に該当する場合は⑦オプション(有料)で協会にプログラム確認を申請していただく、確認書が交付されてステージマークが御利用いただけるようになります。

平成29年10月分

点検項目	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	記載者名
1 (日) 冷蔵								
2 (月) 冷蔵								
3 (火) 冷蔵								
4 (水) 冷蔵								
5 (木) 冷蔵								
6 (金) 冷蔵								
7 (土) 冷蔵								
8 (日) 冷蔵								
9 (月) 冷蔵								
10 (火) 冷蔵								
11 (水) 冷蔵								
12 (木) 冷蔵								
13 (金) 冷蔵								
14 (土) 冷蔵								
15 (日) 冷蔵								
16 (月) 冷蔵								
17 (火) 冷蔵								
18 (水) 冷蔵								
19 (木) 冷蔵								
20 (金) 冷蔵								
21 (土) 冷蔵								
22 (日) 冷蔵								
23 (月) 冷蔵								
24 (火) 冷蔵								
25 (水) 冷蔵								
26 (木) 冷蔵								
27 (金) 冷蔵								
28 (土) 冷蔵								
29 (日) 冷蔵								
30 (月) 冷蔵								
31 (火) 冷蔵								

東食協の自主管理点検表

来年度の法改正では、全食品取扱施設にHACCPの制度化が予定されていますが、その目的は食品衛生の自主管理の推進と見える化であり、この「実地点検」は事業者の皆様が施設の自主的衛生管理の現状と改善点を客観的に確認できる得難い機会です。

HACCP制度化への対応を見据えて、また、お客様への安全アピールのツールを獲得するチャンスとして、自治指導員の皆様には御担当施設の方々に積極的な活用を促していただきますようお願いいたします。

### 東京都食中毒発生状況 速報

① 病因物質別発生件数					
期間	1/1 ~ 9/15	件数	患者数		
ウイルス	ノロウイルス	19	1401		
	細菌	カンピロバクター	29	231	
		黄色ブドウ球菌	4	42	
		ウエルシュ菌	1	87	
		耐熱性毒素様毒素 (astA) 保有大腸菌	1	95	
		セレウス菌	1	2	
		ボツリヌス菌	1	1	
		カビ・ロバクター及びサルモネラ	1	14	
		寄生虫	アニサキス	26	28
			シュドテラノバ	1	1
		外・ア・セ・テ・ア・ンク・タ	1	14	
	不明	1	112		
合計	86	2028			

② 原因施設別発生件数			
期間	1/1 ~ 9/15	件数	患者数
飲食店営業	一般	64	457
	すし	1	1
	仕出し	2	110
	一般及びそうざい	1	5
	集団給食(要許可)	3	54
	集団給食(届出)	4	1193
	魚介類販売業	4	4
	家庭	1	1
	その他	2	199
	不明	4	4
合計	86	2028	

平成29年9月15日現在

食中毒予防の「3原則(微生物を、①つけない・②増やさない・③やっつける)」を念頭においた衛生管理の徹底と「記録」の実践が重要になります。

そこで皆様にお配りしております自主管理点検表の活用をお勧め致します。まず、日々の点検を行う

う事を継続化することにより、間に迫るHACCP制度にスムーズに移行できるように努めましょう。

食中毒予防の「3原則(微生物を、①つけない・②増やさない・③やっつける)」を念頭においた衛生管理の徹底と「記録」の実践が重要になります。

●点検項目  
点検表は、点検項目が7項目記載できるようなっています。このうち、食品衛生の基本となる、①冷蔵庫の温度、②手指の洗浄殺菌、③仕入時の検品、④従事者の健康、⑤表示の確認の5項目については、すでに全ての月に記載してあります。

残りの2項目については、施設に合った点検項目を点検できるように空欄となつておりますので、それぞれの営業施設に合った点検項目を定めてください。もちろん、この点検項目は、月によって項目を変えるような利用方法もあると考えられます。

また、点検項目が見つからないときは、点検表の表紙ウラ面に「あなたの施設に必要な点検項目」として8項目を掲載しておりますが、東食協のホームページでも「点検項目一覧」を掲載しておりますので、そこから選んで頂いても結構です。

なお、点検表は3年間保存してください。