

# 食品衛生自治指導員

## 指導員だより 第228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：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(23)97

# ノロウイルスに御注意を

●ノロウイルスの食中毒は患者、件数とも一位

平成二十三年の都内の食中毒に占めるノロウイルスの割合は、件数で約三十七%、患者数では約五十三%でした。都内の食中毒患者の半数以上がノロウイルスが原因だったことになりました(図1)。

●ノロウイルスの食中毒は冬場に多発  
ノロウイルスは気温が下がる冬場に多く、図2のように十月頃から発生し、十二月、一月に多発します。しかし、夏場に発生することはありません。一年中、気を抜くことはできません。

●ノロウイルス食中毒の原因は、従事者由来と二枚貝の生食

過去のノロウイルス食中毒を従事者由来と二枚貝の関与が疑われる事例とで比較すると、約六十七%が従事者由来で、約三十一%が二枚貝関与事例でした(図3)。

ノロウイルスによる食中毒の多くは、調理従事者がノロウイルスに感染し、手洗いが不十分で食品を汚染し、それを食べることで発生しています。

図1 平成23年に都内で発生した原因物質別食中毒患者数

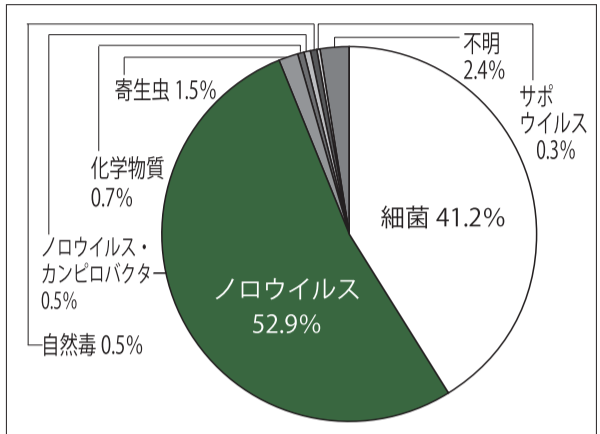


図2 平成23～24年に都内で発生した月別ノロウイルス食中毒件数

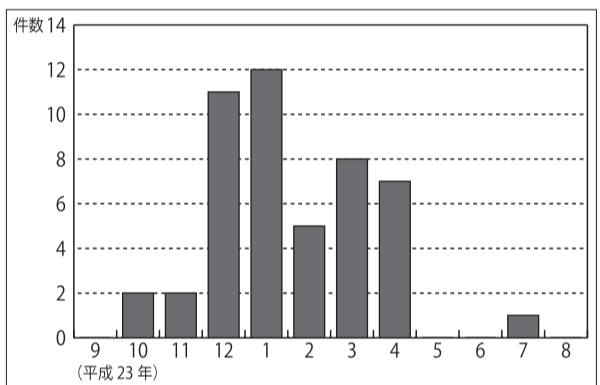
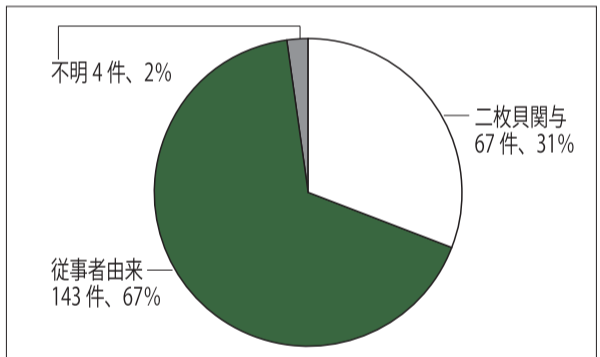


図3 ノロウイルス食中毒事件の発生要因(過去5年間)

注：二枚貝関与は喫食メニューに二枚貝が含まれていたものを計上しています。



餅の提供は素手で、餅をつく時の返しの水は交換されていませんでした。また、餅をついた後の手洗いが徹底されていませんでした。

④弁当による食中毒

本年四月二十九日、保健所に「二十六日に集会所で懇親会を開催し、弁当を食べた数名が吐き気、おう吐、下痢、発熱等の症状を呈している」との連絡がありました。

●食品取扱者の衛生管理

ノロウイルスは少ない量で感染するので、食品取扱者は特に厳重な注意が必要です。

①小学校の給食で食中毒  
昨年十二月十日、保健所に「小学校

☆衛生管理のポイント  
・調理従事者が介した食中毒予防には手洗いの徹底が必要。

・餅の提供は素手で、餅をつく時の返しの水は交換されていませんでした。

・生カキや二枚貝はノロウイルスを保有している場合があるので、調理器具や施設などが汚染されないように取扱いに十分に注意する。

・おう吐物処理後はシャワーを浴びることが望ましい。

・使用捨て手袋を使う時も、手袋を汚染しないよう事前に十分手洗いをを行う。

・餅の提供は素手で、餅をつく時の返しの水は交換されていませんでした。

・生カキや二枚貝はノロウイルスを保有している場合があるので、調理器具や施設などが汚染されないように取扱いに十分に注意する。

・おう吐物処理後はシャワーを浴びることが望ましい。

・おう吐物処理後はシャワーを浴びることが望ましい。

・使用捨て手袋を使う時も、手袋を汚染しないよう事前に十分手洗いをを行う。

・餅の提供は素手で、餅をつく時の返しの水は交換されていませんでした。

・生カキや二枚貝はノロウイルスを保有している場合があるので、調理器具や施設などが汚染されないように取扱いに十分に注意する。

・おう吐物処理後はシャワーを浴びることが望ましい。

・おう吐物処理後はシャワーを浴びることが望ましい。

・使用捨て手袋を使う時も、手袋を汚染しないよう事前に十分手洗いをを行う。

・餅の提供は素手で、餅をつく時の返しの水は交換されていませんでした。

・生カキや二枚貝はノロウイルスを保有している場合があるので、調理器具や施設などが汚染されないように取扱いに十分に注意する。

・おう吐物処理後はシャワーを浴びることが望ましい。

・おう吐物処理後はシャワーを浴びることが望ましい。

・使用捨て手袋を使う時も、手袋を汚染しないよう事前に十分手洗いをを行う。

・餅の提供は素手で、餅をつく時の返しの水は交換されていませんでした。

・生カキや二枚貝はノロウイルスを保有している場合があるので、調理器具や施設などが汚染されないように取扱いに十分に注意する。

・おう吐物処理後はシャワーを浴びることが望ましい。

・おう吐物処理後はシャワーを浴びることが望ましい。

・使用捨て手袋を使う時も、手袋を汚染しないよう事前に十分手洗いをを行う。

・餅の提供は素手で、餅をつく時の返しの水は交換されていませんでした。

・生カキや二枚貝はノロウイルスを保有している場合があるので、調理器具や施設などが汚染されないように取扱いに十分に注意する。

・おう吐物処理後はシャワーを浴びることが望ましい。

・おう吐物処理後はシャワーを浴びることが望ましい。

・使用捨て手袋を使う時も、手袋を汚染しないよう事前に十分手洗いをを行う。

・餅の提供は素手で、餅をつく時の返しの水は交換されていませんでした。

・生カキや二枚貝はノロウイルスを保有している場合があるので、調理器具や施設などが汚染されないように取扱いに十分に注意する。

・おう吐物処理後はシャワーを浴びることが望ましい。

・おう吐物処理後はシャワーを浴びることが望ましい。

・使用捨て手袋を使う時も、手袋を汚染しないよう事前に十分手洗いをを行う。

・餅の提供は素手で、餅をつく時の返しの水は交換されていませんでした。

・生カキや二枚貝はノロウイルスを保有している場合があるので、調理器具や施設などが汚染されないように取扱いに十分に注意する。

・おう吐物処理後はシャワーを浴びることが望ましい。

・おう吐物処理後はシャワーを浴びることが望ましい。

・使用捨て手袋を使う時も、手袋を汚染しないよう事前に十分手洗いをを行う。

・餅の提供は素手で、餅をつく時の返しの水は交換されていませんでした。

・生カキや二枚貝はノロウイルスを保有している場合があるので、調理器具や施設などが汚染されないように取扱いに十分に注意する。

・おう吐物処理後はシャワーを浴びることが望ましい。

・おう吐物処理後はシャワーを浴びることが望ましい。

・使用捨て手袋を使う時も、手袋を汚染しないよう事前に十分手洗いをを行う。

・餅の提供は素手で、餅をつく時の返しの水は交換されていませんでした。

・生カキや二枚貝はノロウイルスを保有している場合があるので、調理器具や施設などが汚染されないように取扱いに十分に注意する。

・おう吐物処理後はシャワーを浴びることが望ましい。

・おう吐物処理後はシャワーを浴びることが望ましい。

# アレルギーの方は粉製品に注意を

## 開封後ダニが繁殖しアレルギーの原因に

お好み焼き粉やホットケーキミックスなど、開封後の粉製品を長い間、台所の戸棚に仕舞ったままにしておいませんか？ 開封後の保存方法が悪く、内部でダニ類が多量に繁殖した粉製品を使った料理を食べたことによりアレルギーを起こす事例が報告されています。特に、ダニやハウスダスト等のアレルギーをお持ちの方は、開封後の粉製品の取扱いに注意が必要です。

### 開封した粉製品は早めに消費して

#### アレルギーを起した事例

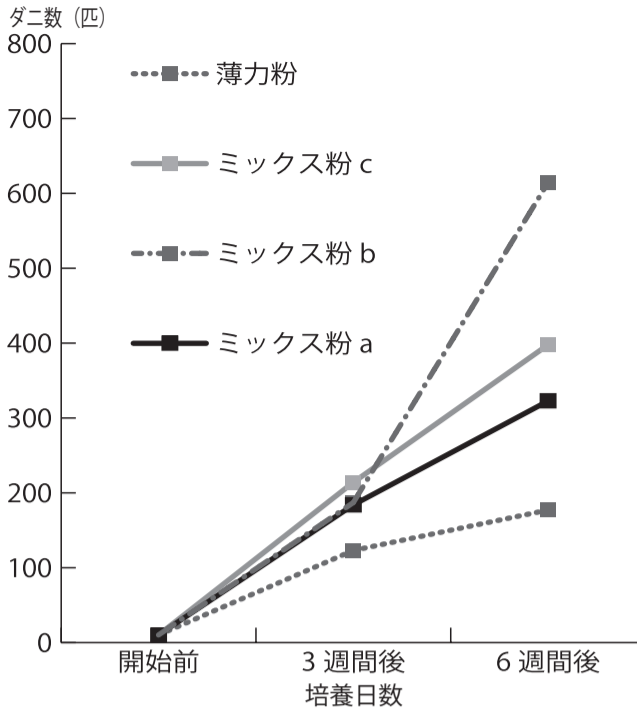
粉製品に混入したダニを摂取したことによる即時型アレルギー(アナフィラキシー)は、一九九三年に初めて報告されて以来、国内外で五十九例報告されています。症状は、皮膚症状(全身の紅斑、じんましん、かゆみ)、呼吸困難が主ですが、意識低下、ショックなどの全身的なアナフィラキシーが生じる場合もあります。このよ

うな症状は、摂取した直後から一時間以内に発症しているケースがほとんどです。

これらの事例は、ダニが混入したお好み焼き粉やミックス粉等の粉製品を使用して加熱調理した料理を食べたことが原因と考えられています。多くの例において、原因となった粉製品は、開封後数ヶ月間から数年にわたって室温保存していたものであったことが報告されています。

発症した人は、全員がダニアレルギーでしたが、それまでアレルギー

図 ミックス粉と薄力粉におけるダニ培養実験のダニ数の変化



## 都が食品の放射性物質検査

### 基準値を超える放射性セシウム検出されず

食品の放射性物質については、基準値を超える食品が流通することがないよう、生産場所や作付状況、漁獲海域等が把握できる生産

表1. 都内流通食品の放射性物質検査実施状況 (平成23年11月8日~平成24年9月10日まで)

食品群	検査検体数	規制値超過数
乳類及びその加工品	213	0
その他穀類・種実類・いも類・豆類及びその加工品	150	0
肉・卵類及びその加工品	142	0
野菜類・果実類及びその加工品	273	0
魚介類及びその加工品	126	0
ジャム類・甘味料類・菓子類	36	0
その他(ミネラルウォーター・調味料・その他)	69	0
乳児用食品	14	0
合計	1,023	0

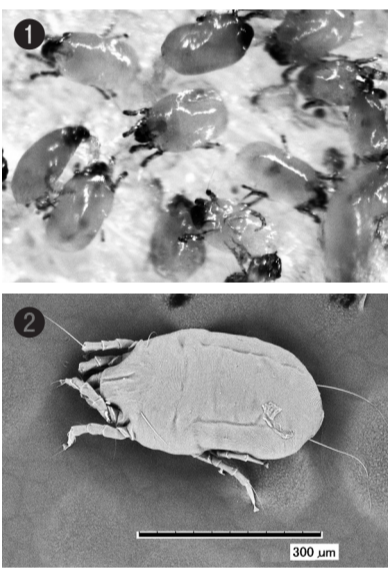
表2. 芝浦と場でと畜した牛肉の放射性物質検査結果 (平成23年12月7日~平成24年9月10日まで)

食品群	検査実施頭数	規制値超過数
牛肉	64,622	0

地や出荷地において出荷前に検査を行い、その結果に基づいて国が出荷制限等を実施する仕組みが構築されています。東京都では、より一層、都民の安全・安心を確保するため、都内のスーパーなど、小売店に流通し

ている食品についても放射性物質の検査を実施しています。都民の食品摂取量を勘案した検査

ダニが繁殖する条件とは 私たちの身の回りにはダニが生息していますが、ダニは餌・潜る



場所・温湿度の条件がそろって繁殖します(写真①・②)。

①餌 カビ、人の垢、食べ物などを餌としています。でんぷんやタンパク質、旨み成分等を含むお好み焼き

②潜る場所 家庭内では畳やじゅうたんなどに多く生息すると言われているように、狭くて潜ることができる場所を好みます。



ダニが発生しやすい環境となります。袋の中にも入り込めるの？ ダニは体長が0.3~0.5mmと非常に小さいため、開封した袋にわずかな隙間さえあれば侵入することが出来ます。家庭で保存されていた粉製品を検査したところ、開封部分を折り曲げて、輪ゴム、クリップで閉じたものや、密閉容器に保存していたものからもダニが検出されました。

どのようなことに気をつけなければならない？ ダニアレルギーは熱に強く、加熱調理してもアレルギー症状の発現を防ぐことはできません。お好み焼き粉やホットケーキミックスなどの粉製品を取り扱う

温度・湿度 温度は二十〜三十℃、湿度は六〇〜八〇%を好みます。適度な温度と湿度のある台所は、

冷蔵庫に保存する際は、吸湿やにおいの吸着を防ぐため、密閉容器に入れてください。冷蔵しても早めの消費を！

開封後は早めの消費を いったん開封するとダニが侵入してしまいます。開封後はなるべく早めに使い切るようにしましょう。もし、使い切れずに残ってしまったときは、以下の点に注意して保存してください。

保存するときの注意点 低温で保存するのが効果的！ 低温ではダニは繁殖することができません。

冷蔵庫に保存する際は、吸湿やにおいの吸着を防ぐため、密閉容器に入れてください。

文庫においても、食器棚などの室温で保存した粉製品からはダニが検出されたのに対し、冷蔵庫で保存した粉製品からダニは検出されなかったことが報告されています。