

## 食パンを原因とする大規模食中毒（ノロウイルス）の発生について

### 1 食中毒の概要

平成 26 年 1 月に、浜松市内の小学校において多数の児童が嘔吐・水様性下痢・発熱等の食中毒様症状を呈し、医師の診察の結果、食中毒と診定された。

浜松市保健所が調査を行ったところ、有症者は 900 人以上（最終集計 1,271 人）で、延べ 17 の小学校において発生が認められたことから、これらの施設に共通する食材が原因と考えられたが、以下の調査結果から、給食用食パンを原因食品と断定し、この食パンを製造した市内の菓子製造業者を営業禁止処分とした。

(1) 提供直前に加熱されないものは、**食パン、牛乳、黒豆きなこクリーム**及び**果物**に限られるが、次の通り**食パンが原因食品**と考えられること

- ① 「牛乳」は、283 施設に対して 111,156 本(1 月 14 日)製造されたが、これによる有症者はいない。
- ② 「黒豆きなこクリーム」は、176,400 個製造されたが、これによる有症者はいない。
- ③ 「果物」は、複数箇所からの仕入れがあり、原因食品とは考えがたい。
- ④ 有症者は、この食パンを喫食した者に限られる。

(2) 食パン製造施設の従事者便からノロウイルスが検出されたこと

【調査結果（H26.1.24 現在）】

		実施 検体数	ノロウイルス 陽性検体数	参 考 事 項 (ノロウイルスの遺伝子型)
有症者便		117	<b>99</b>	13 検体から「G II /4」検出
製造施設	従事者便	23	<b>4</b>	3 検体から「G II /4」検出
	拭き取り	20	<b>1</b>	1 検体から「G II /4」検出
	従事者作業着	3	<b>1</b>	
学校	調理員便	60	<b>8</b>	7 検体から「G II /4」検出
	拭き取り	15	<b>1</b>	
食品	パン	23	<b>3</b>	2 検体から「G II /4」検出
	それ以外	8	<b>0</b>	

## 2 国の対応

厚生労働省は、平成26年1月27日及び2月24日に「ノロウイルスによる食中毒の発生予防について」各自治体あてに発出し、監視指導の強化及び食中毒予防対策の普及啓発等について依頼した。

### 【通知に基づく衛生指導の主な内容】

- ① 適切な方法・タイミングによる手洗い
- ② 食品に直接接触する工程における手袋の適切な交換
- ③ 塩素系消毒剤等を用いた適切な消毒
- ④ 調理従事者等の日頃の健康管理
- ⑤ 調理従事者等の作業着の衛生的な管理

## 3 本県の対応

厚生労働省通知に基づき、以下の対策を実施した。

### (1) 緊急監視の実施（平成26年2月3日から2月14日まで）

県下の保健所（保健所設置市を除く）に対し、学校給食用パンを製造している施設に早急に立ち入り、調理従事者等の衛生管理及び二次汚染の防止等について監視指導を実施するよう指示した。

### (2) 関係機関への周知（平成26年2月3日）

一般社団法人愛知県食品衛生協会及び愛知県パン協同組合あてに、ノロウイルスによる食中毒予防の周知徹底について依頼した。

### (3) 県民への普及啓発（平成26年2月3日）

県ホームページを更新し、調理する人の健康管理、作業前の手洗い及び調理器具の消毒などノロウイルスによる食中毒予防について注意喚起した。

## ノロウイルスによる感染について

感染経路	症状
<p>&lt;食品からの感染&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● 感染した人が調理などをして汚染された食品</li><li>● ウイルスの蓄積した、加熱不十分な二枚貝など</li></ul> <p>&lt;人からの感染&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● 患者のふん便やおう吐物からの二次感染</li><li>● 家庭や施設内などでの飛沫などによる感染</li></ul>	<p>&lt;潜伏時間&gt;</p> <p>感染から発症まで24～48時間</p> <p>&lt;主な症状&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>● 吐き気、おう吐、下痢、腹痛、微熱が1～2日続く。</li><li>● 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。</li><li>● 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。</li></ul>