

# 食中毒ニュース

NO.1(改訂) 平成26年1月18日

## 〔児童集団欠席〕給食パン原因 食中毒と断定 浜松

1月18日(土)7時15分配信(改訂)

浜松市の市立小に通う多数の児童が嘔吐(おうと)や下痢の症状を訴えて集団欠席した問題で、市は、14日に学校給食で提供された食パンの製造工場から

**ノロウイルス**が検出されたと17日発表した。原因がこの食パンによる集団食中毒と断定し、製造した菓子製造業者を同日から当分の間、営業禁止処分とした。

給食が原因の可能性が高いとみて、各校で共通して提供された加熱されない食材を中心に調べていた。業者の製造工場を立ち入り検査したところ、**女子トイレのスリッパからノロウイルスを検出**した。保管されていた食パンからは検出されていない。

104の市立小学校のうち、同じ業者が60校にパンを納入し、うち17校で欠席が相次いだ。製造されたパンはまとめて袋に入れられ、各校に配送されており、ウイルス付着の一つのパンから、他のパンに一気に汚染が拡大した可能性もある。市によると、多数の欠席者が出た小学校では給食をそれぞれ校内で調理していたが、パンは同社が製造し納入していた。市はノロウイルスの潜伏期間が24~48時間のため、連休明けの14日の給食が感染原因になったとみて調査したところ、検便などでノロウイルスが検出されていた児童や教員ら男女17人(7~56歳)の全員が同日、この食パンを食べていた。

学校閉鎖、学級閉鎖した17の小学校すべてに業者が食パンを納入していたことから原因食材と判断した。

市教委などによると、学校閉鎖、学級閉鎖は計19校・園となった。欠席した子供の数は計1133人に上った。市保健所は7校の児童20人の便を検査したところ、14人がノロウイルスの陽性反応を示した。また、胃腸炎で小学1年の男児(7)1人が入院した。

同社は一般流通のパンも製造しており、今後調査するが、購入者の発症報告はないという。給食用のパンは個別包装されず、複数個まとめて配達していたといい、工場内で付着したノロウイルスがさらに拡散した可能性もある。

## ノロウイルス Q & A

Q ノロウイルスって何？

A 胃腸炎を引き起こすウイルス。ヒトの小腸でのみ増え、食品の中では増殖しない。原因食品は二枚貝(特に生ガキ)だが、感染者の嘔吐物や糞便からのウイルスがヒトの手指を介して感染することが多い(ヒト→ヒト感染)。

Q どうしたらウイルスが死滅するの？

A 食品に関しては中心温度を 85℃1 分間以上加熱すること。  
アルコール消毒は効果がない。次亜塩素ナトリウム(塩素濃度 200ppm)しか死滅しない。次亜塩素ナトリウムを噴霧し、その後水で拭き取る。

Q 予防するにはどうしたらいいの？

A 仕事中は常にマスクをしておく。ノロウイルスは小腸内でしか増殖しないので、**口に入ることを防ぐ。**

厨房の外から帰ってきたときは、手洗いをを行う。また、トイレ後は手洗いを 2 回行う。**ウイルスを洗い流す。**

手で触る部分(冷蔵庫の取手、ドアノブ、電話、スイッチ、ガス・水の栓 等)を次亜塩素ナトリウムで拭き、その後水拭きする。アルコールでは死滅しません。

嘔吐している人には近づかない。嘔吐物にウイルスが入っています。

利用者・患者に嘔吐下痢症状の方がいたら、速やかに連絡してもらう。嘔吐物は厨房内に持ち込まないようにする。食器は次亜塩素ナトリウム(200ppm)に漬け込み、その後洗浄する。

Q 次亜塩素ナトリウム 200ppm ってなに？

A 塩素濃度のこと。0.02%。商品によって希釈は異なるので、表示をよく読むこと。

会社で使用しているものは塩素濃度 6%なので、300 倍。水 1L に対して、次亜塩素ナトリウム 4ml (3.3ml) 入れる。

今回の事件は、トイレのスリッパだけでなく、ドアノブやトレットペーパーの押さえ部分にウイルスがついて、手より二次感染したかもしれません。手洗いが雑になっていませんか？1 度の手洗いミスが取り返しのつかないことになることがわかります。重々、注意しましょう。

