

## 食中毒にご注意を

Q子：博士～、寒さに負けずにおにぎり作ったので一緒に食べませんか？

博士：ありがとう。中身の具はなにかな。楽しみだ。

Q子：あ、博士。おにぎりを握る前に手を洗うことを忘れてました。てへっっ。

博士：こらこら、料理する前には手を洗うように気を付けるのだよ。

Q子：ありやりや。注意します。

Q子。助手。  
いつも前向き。



博士。  
マイペース型。



ネコ。  
しゃべれる。



## 食中毒の原因

### H25食中毒の原因物質別発生件数

※食中毒病因物質別発生件数931件

博士：Q子くん、食中毒はなにを原因とするものが一番多いと思う？

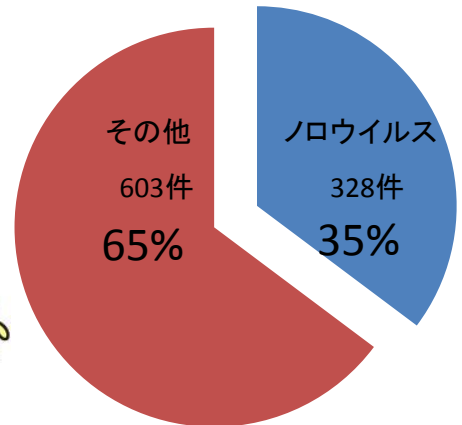
Q子：なんででしょう～。バーベキューしたときの生焼けお肉を食べたときか、山で取った毒キノコを食べたときですかね～。

博士：もちろん、生焼け肉や毒キノコによる食中毒にも注意が必要じゃが、一番多いのはノロウイルスを原因としたものなのだよ。

食中毒発生件数の1 / 3以上がノロウイルスによるものなのじゃ。

Q子：ほええ～。ノロウイルスって怖いんですね～。

博士：そうなんだよ。ノロウイルスの特徴を紹介するから、一緒にみていこう。



統計データ：厚生労働省HP「食中毒」より

## ノロウイルスの特徴

博士：ノロウイルスの特徴はこのようになっておるんじゃよ。

### 《ノロウイルスの特徴》

#### 1 食品からの感染

- ・感染した人が調理などをして汚染されたもの
- ・加熱不十分な二枚貝（かき）など

#### 2 人からの感染

- ・患者のふん便、おう吐物等で汚染されたドアノブなどからの二次感染
- ・家庭や施設内などでおう吐物の処理不足による飛沫感染など

#### 3 潜伏期間

- ・感染から発症まで24時間～48時間

#### 4 主な症状

- ・吐き気、おう吐、下痢、腹痛、微熱が1日～2日続く。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。
- ※症状がなくなっても、便の中にノロウイルスが2～3週間出ることある。

参考：厚生労働省HP「ノロウイルス食中毒予防対策リーフレット」

Q子：へえ～。症状は下痢やおう吐なんですね。なんだか胃腸風邪みたいですね。

博士：そうなんじゃ。胃腸風邪に似た症状なので、なかなか見分けるのが難しいんじゃ。

胃腸風邪だから大丈夫と思って料理をして、食べ物にウイルスを付けてしまい、食中毒を起こすことがあるので、注意が必要じゃ。

それに、食べ物だけでなく、人からも感染することがあるので忘れてはいけないよ。

Q子：ひええ～。感染に要注意ですね。ところで、どのように予防をすればいいんですか。

博士：じゃあ、次は予防のポイントを説明しよう。



食品にウイルスが付いても感染が広がってしまうんだにゃ～。



乳幼児や高齢者はおう吐物を吸い込まないように気を付けるのじゃ。

# ノロウイルス食中毒の予防のポイント

博士：ノロウイルスの食中毒や感染は、人の手を通じて汚染した食べ物やドアの取手、タオル等を介して発症することが多いのじゃ。

Q子：そうなんですか。はっ。では私が作ったおにぎりを食べた博士は食中毒に…  
そして入院してしまうんですね。ああ、博士、ごめんなさい。

博士：こらこら。人を勝手に入院させるんじゃない。食べてないから大丈夫じゃよ。

Q子：てへへ。

博士：まあこれで、Q子くんにも手洗いの大切さがわかったじゃろ。みんなも手洗いをしっかりして、食中毒予防に気を付けよう！



冬は手洗いの水が冷たいな〜。



手洗いにお湯を使うのも手じゃ。

## ○食中毒（ノロウイルス）の予防は、手洗いが基本です。

調理する人の 「健康管理」	作業（調理）前の 「手洗い」	調理器具の 「消毒」
<ul style="list-style-type: none"> <li>○普段から感染しないように食べ物や家族の健康状態に注意する。</li> <li>○症状があるときは、食品を直接取り扱う作業をしない。</li> <li>○症状があるときは、医療機関を受診する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○洗うタイミングは                     <ul style="list-style-type: none"> <li>・トイレに行った後</li> <li>・調理する前</li> <li>・調理の盛り付けの前</li> </ul> </li> <li>○汚れの残りやすいところをていねいに洗う                     <ul style="list-style-type: none"> <li>・指先、指の間、爪の間</li> <li>・親指の周り、手首</li> </ul> </li> <li>※石けんを使用して流水で洗う。（2回繰り返すと効果的）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○塩素消毒                     <ul style="list-style-type: none"> <li>洗剤などで十分に洗浄し、塩素濃度200ppmの次亜塩素酸ナトリウムで浸しながら拭く</li> <li>※アルコール消毒はノロウイルスにはあまり効果がないのにや</li> <li>※洗剤などで十分に洗浄し、熱湯で加熱する方法も有効にや</li> </ul> </li> </ul>

参考：厚生労働省HP「ノロウイルス食中毒予防対策リーフレット」

## ノロウイルス食中毒注意報発令中

平成26年11月6日、岐阜県はノロウイルス食中毒が発生しやすい状況にあるとして「ノロウイルス食中毒注意報」を発令しました。今後、ノロウイルス食中毒が続発するなど、さらなる注意喚起が必要な場合に「ノロウイルス食中毒警報」を発令することとしています。詳しくは、下記の岐阜県ホームページをご覧ください。

<http://www.pref.gifu.lg.jp/kensei-unei/kocho-koho/event-calendar/sonota/seikatu-eisei/Nor-tyuuihou-20141106.html>

## 食品中の放射性物質のリスク

### 岐阜県が行った検査の結果（10月）

【県内に流通する東日本産農畜水産物等】

品目名	地域	採取日	結果(Bq/kg) 放射性セシウム
キャベツ	長野県	10/20	<3.2
ミネラルウォーター類	群馬県	10/20	<1.3
ブドウ	長野県	10/20	<3.3
牛乳	長野県	10/20	<1.6
白菜	長野県	10/27	<3.4
リンゴ	長野県	10/27	<3.0
サンマ	岩手県	10/27	<2.8
ブドウ	長野県	10/27	<3.5

検査法：厚労省通知「食品中の放射性物質の検査法について」による（H24.3.15）

食卓の安全・安心ニュースで知りたいテーマがありましたら、メールかFacebookでお寄せください。  
生活衛生課メール：c11222@pref.gifu.lg.jp  
Facebookページ「岐阜県食品安全推進室」

「<3.2」とは「検出下限値が3.2Bq/kgの検査において、放射性セシウムが不検出であることを意味します。「3.2Bq/kg未満の放射性セシウムが検出された」という意味ではありません。（検出下限値は測定のために多少変動します）」

左表の「地域」について牛乳は製造所所在地を、ミネラルウォーター類は採水地を示しています。



○Bq/kg：「ベクレルパーキログラム」1kg当たりの放射能の量を表す単位。

【県内産農畜水産物】

品目名	地域	採取日	結果(Bq/kg) 放射性セシウム
かき	本巣市	10/7	不検出
かき	大野町	10/7	不検出
米	岐阜市	10/7	不検出
米	関市	10/7	不検出
原乳	飛騨地域	10/14	不検出
原乳	中濃地域	10/15	不検出

○野菜・果樹・魚類等：簡易検査（検出下限値25Bq/kg）  
○原乳・荒茶：左記の検査法による。

【県内産肉用牛】（H26.10月と畜分）

検査した1,142頭について放射性セシウムは基準値（100Bq/kg）以下でした。

最後までお読みいただきありがとうございました。