



生活衛生ニュース

November 2014
Vol. 1 / No.11

発行：(株) 静環検査センター
静岡県藤枝市高柳2310番地 tel.054-634-1000 fax.054-634-1010

学校給食パンによるノロウイルス食中毒を考える ～事故の大半はトイレから。調理場内への持込みに注意！～

浜松市学校給食事件の概要

2014年1月14日、浜松市の小学校給食で1,000人を超えるノロウイルス(GⅡ)による食中毒が発生しました。感染源はノロウイルスに汚染された給食用食パンでした。製パン工場は、使い捨て手袋着用の作業はもちろんのこと、出入り口の自動ドアの構造は手洗いを済ませないと入室できないことなど、かなり衛生管理が徹底している事業所でした。にもかかわらず、なぜ、このような事件が起きたのか原因と対策を考えてみたいと思います。

まず、**ノロウイルスの特徴**をまとめますと、
①人の腸内で爆発的に増殖し、おう吐物にも多量に排出される。下痢などの症状が出ない健康保有者(不顕性感染者)も発症者に比べやや少ないが、便1gあたり1億～10億個と大量のノロウイルスが排出される。
②10個から100個の少量のウイルスで感染を起こす(通常の食中毒菌は10万個以上)
③ごく小さく手に付き易いので、石けんで丁寧に手洗いしないと落ちにくい。
④低温では長く生存し、乾燥すると塵(チリ)と一緒に舞上がり周辺を汚染する
⑤アルコール消毒は効きにくい(次亜塩素酸系が有効)、などが挙げられます。

学校給食パンによるノロウイルス食中毒事例

過去の事例の一部を表1に示しますが、今までに10例以上も報告されています。

原因の多くは、①素手で作業をしていた
②手洗いが徹底されていなかった
③従業員の健康管理が不十分だったなど、結果的にトイレからノロウイルスを製造区域内に持込み、感染を広げています。

今回の浜松市の事例では、従事者23人中4人のノロウイルス健康保有者がいたこと、トイレのスリッパや検品従業員の作業着からノロ

表1 学校給食パンによるノロウイルス食中毒の代表例

発生年	発生地	喫食者数	患者数	原因食品	ノロウイルス検出物
2003(H15)	文京区	1,249	314	バターロールパン	パン工場従業員
2003(H15)	札幌市	1,438	661	ミニなこねじりパン	パン工場従業員 きなこ
2006(H18)	秋田県	1,440	366	食パン・背割りパン	パン工場従業員
2014(H26)	浜松市	8,027	1,271	食パン	パン工場従業員 食パン トリスリッパ 作業着

ウイルスが検出されたことなど、トイレからの持込みを伺わせる事実が浮き彫りになりました。ここで、注意すべき点は、「健康保有者は発病者と同程度の多量のウイルスを排出するため、手洗いが不十分な場合、大事故に繋がる危険性がある」ことをご承知ください。

初発患者の対応がカギ

学校給食施設では、ノロウイルスの初発患者が発生すると、施設を閉鎖し検便や施設の清掃消毒作業に取り組みます。表2には本年冬に発生した給食施設の検査結果をまとめました。最初の患者が発生すると、「**トイレが汚染され⇒健康者がトイレを介して感染する可能性**」が伺われます。A給食施設の場合、パンラックの取っ手が汚染されるなど清潔区域にノロウイルスが持ち込まれ、危険な状態でしたが、幸い学童発症という最悪の事態には至りませんでした。

初発患者発生時の対応は、火事と同じく初

期消火が大事です！ トイレを迅速に清掃消毒し、厨房内にノロウイルスを「持ち込まない」「拡げない」対策を講じることです。近年では、年1回以上のノロウイルス検便を実施し、健康保有者の確認と衛生意識のレベルアップを図っている食品業者も増えています。検査にあわせて「初発患者発生時の対策や健康保有者の存在を前提とした対策マニュアルの整備」も急がれる課題だと思われます。

次ページに、ノロウイルスの予防対策を一覧表にまとめましたので、今後の業務にご利用下さい。たとえ感染者が発生しても、あるいは健康保有者が居ても、食品の二次汚染を防ぐシステムが機能していれば大事に至りません。調理に携わらない従業員も含め、作業員ひとり一人が不注意をなくし、いかにコントロールしていくかが問われています。

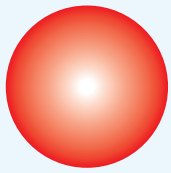
(文責：大村 正美)

(参考資料)

- 1) ノロウイルスによる食中毒の発生予防について；厚生労働省通知、食安監 0127-1、平 26.1.27
- 2) ノロウイルス食中毒・感染症から守る！！；野田衛、丸山努、日本食品衛生協会、(2013)

表2 初発患者発生時の学校給食施設のノロウイルス汚染状況(平成26年1月～3月)

給食施設	調理者等検便数	ノロウイルス陽性者数	調理室内拭取り箇所数	同左陽性箇所数	検出場所	患者数
A	80	2	20	3	パンラックの取っ手 食品庫の取っ手 蛇口の取っ手	0
B	51	6	15	0	0	0
C	38	8		検査未実施		0
D	50	0		検査未実施		0



ノロウイルス対策のキーポイント

「衛生は、作業員ひとり一人が責任者」

まずは

自分が患者にならないことです。



そのためには、

- ① カキなど二枚貝の喫食に注意する
 - ・二枚貝の調理は十分に加熱する
 - ・生カキの喫食は極力控える
- ② 家族内感染者からの2次感染に注意する
特に、乳幼児の下痢便処理時の感染に注意する

何と言っても

トイレ対策を重点的に
手洗いが最大効果
事故の大半はトイレからの持込み



- ① トイレは毎日、清掃・消毒する。
- ② 作業着(上・下)を脱ぎ、靴を履き替えてからトイレに入る。
- ③ 便を流す時は、便器カバーをして、小用レバーでゆっくり流し、ウイルスを撒き散らさない心使いが必要!
- ④ 吐物処理は消火と同じ。初期対応が大事!
たかが手洗い、されど手洗い、しかも入念な手洗いを!

次に取り組むべき対応は

・各自、健康管理の徹底を
・感染者が出た時の対応を
・ノロウイルス検査を定期的に



- ① 毎日、健康管理表でチェックする
- ② 初発下痢患者の対応を的確に行い、感染者を拡大させない
- ③ 発症者や健康保有者は出勤を控える
⇒陰性になるまで調理業務に就かない
- ④ 年1回程度は、ノロウイルスを検査し健康管理に努める
- ⑤ 初発の患者が出ると続いて数人の無症状感染者が発生する傾向にある。
この健康保有者による二次感染を起こさない。

最後に

・管理者は勤務環境の改善努力を
ハード面も大事だがソフト面にも力を!



- ★ 体調不良時に休暇を取りやすくする(代行者を確保する)
- ★ 「迷惑を掛けたくない」などの責任感から無理して出勤するのは逆に高リスク!
⇒ 管理者は自己申告しやすい職場作りを!
- ★ 事故は多忙時に起こりやすく、事実、多忙時に起こっている! とかく、どの職場も忙しいときは、基本をないがしろにする。
⇒これが命取りになっているケースが大半である。

お問い合わせ

TEL 054-634-1000 FAX 054-634-1010
http://www.seikankensa.co.jp

最新の分析機器と高精度な技術で暮らしの安心、安全をサポートする

株式会社 静環検査センター

静岡県藤枝市高柳2310番地