



## ノロウイルスに注意!

対策

- 食品取扱者の正しい手洗いと健康チェック
- 食品は、中心部85℃以上で90秒以上加熱
- 嘔吐物処理は、正しい方法で

発行所：金沢市西念3丁目4番25号  
金沢市保健所4階

金沢市食品衛生協会

電話 (076)234-5115

<http://kanazawasyokkyo.com/>



## 北陸新幹線開業から一年

金沢市食品衛生協会 会長 直江 茂行

会員の皆様には益々ご健勝のこととお慶び申し上げます。また、関係機関と賛助会員の皆様には当協会へのご指導・ご支援を心から感謝申し上げます。

北陸新幹線が開業して今年三月で一年を迎えます。新幹線の影響は予想以上で、兼六園や二十一世紀美術館、東茶屋街、近江町市場などには大勢の観光客が訪れ、また新幹線終着駅の金沢駅は連日混雑が続きました。多くの訪問客が金沢の食に触れ、食文化を楽しんだことと思います。開業以来、国内外から「金沢の食」が大いに注目を浴びたこの一年でした。

今年は開業二年目になりますが、「金沢の食」は外部からより厳しい目で評価を受けることになります。そして「食の安全・安心」という社会からの要請は、高まることはあっても、決して後退することはありません。食品事業者として食品の衛生管理・

安全管理は最低限の条件であるだけでなく、今の時代はそれを向上させ、アピールすることがセールスにもつながります。また、県外事業者の参入も少しづつ増えることも想定されます。このような時期こそ、安全でおいしいものをお客様に提供するという原点を再認識し、しっかりと足元を固めることが大切であると思われます。

金沢市食品衛生協会は、平成二十八年度も「食の安全・安心」をテーマとして食中毒防止や食品安全に関する様々な活動を実施する所存であります。金沢市の食品安全・安心の確保に関する条例が昨年から施行され、増加した金沢への訪問客等への食品安全管理の向上など、環境の変化に対応した活動が求められることがあります。金沢のまち全体が食品安全で少しでも高い評価を受けることができるよう会員の皆様とともに歩んでいきたいと考えております。

最後になりますが、皆様の益々のご健康とご活躍、関係機関のご発展をお祈り申し上げ、挨拶をいたします。

条例施行を契機に、より安全・安心な食品の提供に努めたいと

★金沢市食の安全  
・安心の確保に  
関する条例が施行

金沢市内の店舗・施設が対象となるこの条例は、昨年十月から施行されています。

その目的は、①市民等の健康保護、②食育の推進、③金沢の食文化の継承と振興への寄与です。

内容は、市民・事業者・市の三者が主体的にその役割や責務を果たし、三者が情報共有し、連携を図り、協働して、食の安全・安心の確保に取り組むこととされています。



ノロウイルス講習会

★ノロウイルス講習会  
を開催

平成二十七年十一月十六日(月)

県地場産業振興センターでノロ

ウイルス講習会を開催しました。

最近の食中毒患者数はノロウイ

ルスによるものが最多で、季節的に冬季の発生が多いことから開催したものです。

飲食店やホテル、デパート、保育園、介護福祉施設、共同調理場などの担当者百七十一名が受講し、金沢市保健所大久保圭祐氏の講演とサラヤ(株)浦瀬恵介氏の汚物処理実演に熱心に耳を傾け、対処方法を学びました。



保健所だより

## ノロウイルスの消毒方法について

消毒対象	消毒例
調理器具等	洗剤などで十分に洗浄した後、次亜塩素酸ナトリウム(塩素濃度200ppm)で浸すようにペーパータオル等で拭く(加熱できる物については熱湯での加熱が有効)
カーテン、リネン類、日用品	次亜塩素酸ナトリウム(塩素濃度200~500ppm)で浸すようにペーパータオル等で拭く
トイレ・浴槽、ドアノブ	次亜塩素酸ナトリウム(塩素濃度300ppm以上)で浸すようにペーパータオル等で拭く
おう吐物・ふん便による汚染場所	<ul style="list-style-type: none"> <li>おう吐物等は、ウイルスが飛び散らないようにペーパータオル等で静かに拭き取り、ビニール袋に密閉して廃棄する(この際、ビニール袋に廃棄物が十分に浸る量の次亜塩素酸ナトリウム(塩素濃度1000ppm)を入れることが望ましい)</li> <li>床等の汚染場所は次亜塩素酸ナトリウム(塩素濃度200ppm)で浸すようにペーパータオル等で覆うか、拭きとり、その後水拭きする。</li> </ul>
患者使用のリネン及び下着類	<ul style="list-style-type: none"> <li>廃棄するのが望ましいが、煮沸消毒も有効。(水やお湯のしぶきを吸い込まない等、二次感染への注意が必要)</li> <li>煮沸消毒が行えない場合には、洗剤を入れた水の中でウイルスが飛び散らないように静かにもみ洗いし、有機物を取り除いた後、次亜塩素酸ナトリウム(塩素濃度200ppm)の消毒が有効(十分すぎ、高温の乾燥機などを使用すると殺菌効果が高まる。また、もみ洗いした石けん液には次亜塩素酸ナトリウム(塩素濃度1000ppm以上)を加えて、10分間以上置いたのち、捨てる)。</li> <li>※可能であれば、ふん便・吐物が付着した衣類は、もみ洗いをせず、次亜塩素酸ナトリウム(塩素濃度1000ppm以上)に漬け置きする方が洗濯時の二次感染を防ぐ上で好ましい。</li> </ul>

※作業時はガウン(エプロン)、マスクと手袋を使用し、換気を十分に行いましょう!

※使用後の手袋やペーパータオル等はビニール袋に入れて捨てましょう!

※汚染が酷くなければ次亜塩素酸ナトリウム(塩素濃度200ppm~500ppm)

で浸すように拭く程度の消毒でかいませんが、次亜塩素酸ナトリウムの殺菌力は有機物により消費されるため、必要に応じて濃度を調節しましょう。

※次亜塩素酸ナトリウム消毒液(塩素濃度200ppm)の作り方

市販の漂白剤(塩素濃度約5%)を250倍希釀して作ることができます(例:5Lの水に漂白剤を20ml入れる)。なお、酸素系の漂白剤では効力なく、塩素系の漂白剤でなければ効果的な消毒はできません。漂白剤を使用する際は、使用方法を守り、塩素系のものと酸素系のものを混ぜたり、熱湯で希釀しない(消毒効果が低下します)ようにしましょう。

毎年、食中毒で最も多い患者数を出すノロウイルスは、昨シーズンと今シーズンに新型のGII-P17-GII-17の流行がありました。2006~2007年はGII-4 2006b変異型が、2011~2012にはGII-4 2012変異株が流行し、遺伝子型が変わるとそれに応じた抗体を持つ人がいないため、数年おきに新型又は、変異型のノロウイルスによる大流行が発生します。特に今年のタイプはウイルス表面にありヒトの感染に関わる6つの空起部全てが今までと異なる型のため、世界的に大流行する可能性があり、体調

管理や食品の取り扱いに気をつけなければいけません。ノロウイルスの流行は冬から春先まで続くため、まだまだ気は抜けません。なかでも、飲食店では3月~4月は歓迎会シーズンで団体客の宴会が増えるため、集団食中毒に注意が必要です。また、弁当などを大量に製造する施設では患者数が多くなりやすいので、注意が必要です。

ノロウイルスの感染経路は

- ①かき、アサリ等二枚貝などの食品由来による場合
- ②ノロウイルスに感染した人の糞便や嘔吐物による場合

感染経路を絶つには、手洗いによる二次感染防止や従業員の健康チェックが、また食品に由来する場合は、食品の的確な加熱(85°C 90秒)、器具や汚物等の感染源の消毒等が重要になります。今回はノロウイルスの消毒方法を紹介します。

吐物によるヒトからヒトへの接触感染の場合(稀にウイルスが含まれる飛沫や粉塵により感染する場合もある)  
 ③調理中に調理従事者の手指やドアノブ等を介して二次的に汚染された食品による場合

### ★食品衛生協会 加入のメリット

食品衛生指導員の藤井實氏(昨年退任)が平成二十七年度菓子名工賞(和菓子部門)を、矢田紀彦氏が料理名工賞(西洋料理部門)を受賞されました。おめでとうございます。

### ★金沢の名工賞受賞 (金沢市主催)

新規加入者を歓迎するとともに、既に会員である皆様には引き続きの継続加入をお願い申します。  
**★食品衛生指導員を募集**  
 食品衛生に関する普及啓発活動や地域の飲食店などを巡回し、助言・指導を行う食品衛生指導員を募集しています。食の安全への関心が高まっている今日、指導員をやってみませんか。

問合せ先

金沢市食品衛生協会事務局  
☎0761-2345115

