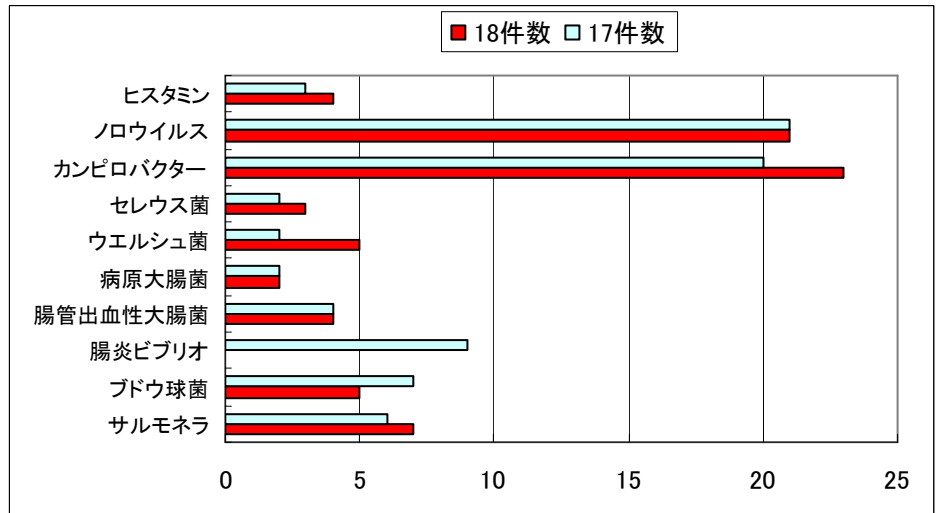


## 冬の食中毒ノロウイルスに注意を！！ 夏冬逆転の食中毒模様今どんな食中毒が発生しているのか

今年8月30日、東京都世田谷区の病院給食で45名ノロウイルス食中毒が発生し、また、11月14日には大阪府豊中市の介護療養型病院でノロウイルスの集団感染が発生し入院患者2名が死亡するという事件が発生しました。ノロウイルス食中毒・感染症は、これからのシーズンが最も多く発生します。死者がすでに発生したことで、今年の冬はノロウイルスの食中毒・感染症予防に万全を期す必要

があります。一方、夏場の典型的な食中毒であった腸炎ビブリオ、今年都内では1件の発生ありませんでした（グラフ参照）。様変わりする食中毒のこの1年を振り返ってみます。

10月現在食中毒発生状況(都・件数)



## 調理従事者を介しての感染が増加するノロウイルス食中毒

ノロウイルスは冬場の二枚貝（カキ、シジミなど）から検出され、冬場の生カキが原因で事件が多く発生します。ところが最近では、ノロウイルスに知らずに感染した調理従事者が不十分な手洗いなどによって食品を汚染し、食中毒を起こす例が増えています。

また、食品以外でも、患者のおう吐物などからの飛沫感染があり、福祉施設等の施設内で集団感染を起こします。都内では10月31日現在、21件発生し、患者は736名となっています。

## 多発するカンピロバクター食中毒

カンピロバクターの食中毒は平成18年10月30日現在、都内で23件、患者143名となっています。原因となった食品は鶏刺し、鶏レバ刺し、鶏のタタキ、焼き鳥などとなっています。鶏を生食で提供する店舗が増えており、生食する機会が増えているためです。市販されている鶏肉の4割から9割がカンピロバクターに汚染されています（東京都の報告）。熱に弱いので十分加熱すれば問題ありませんが、生食は危険です。また、生肉から他の食品への二次汚染に注意しましょう。

## 倍増するウエルシュ菌食中毒

加熱済みのカレーやシチュー、スープ、グラタンなどが原因で起きるウエルシュ菌の食中毒、今年はいくまでか5件、257名と昨年の2件74名を大きく上回っています。今年の事件では「肉じゃが」「ドライカレー」などの食品が原因となっています。予防は調理した食品は2時間以内の提供、保管には素早い冷却、再加熱は中心部まで十分に熱が行き渡るようにすることです。

## 食中毒を予防するために

- 「菌をつけない」「増やさない」「殺菌する」が予防の原則ですが、「ノロウイルス」や「カンピロバクター」は付いただけで事故につながりますので「増やさない」では防げません。
- 調理前、トイレの後の手洗いの徹底、二次汚染の防止、十分な加熱に心がけてください。