

サニナビ 北九州



北九州市保健所
東部生活衛生課
広域食品指導係
小倉北区西港町 94-9
TEL 093-583-2048

感染性胃腸炎について

例年冬から春にかけて、感染性胃腸炎が多く発生しています。

北九州市内でも、令和3年1月以降、八幡東区の保育所で15名、小倉北区の小学校で12名、保育所で16名の発症が報告されています（令和3年3月9日現在）。

これから春にかけても、引き続き注意が必要です。

・感染性胃腸炎とは？

感染性胃腸炎とは、様々な細菌、ウイルスなどによって起こる感染症です。一年を通して発生していますが、特に、ノロウイルスによる感染症は例年11月頃から増加しはじめ、12月～翌年1月にかけてピークを迎えます。

また、3～5月の春頃にはロタウイルスが流行する傾向にあります。患者年齢は幼児及び学童期が中心で、乳幼児や高齢者等では重症化する場合があります。



・症状は？

【潜伏期間】

ノロウイルス：24～48時間

ロタウイルス：2～4日

【症状】吐気、嘔吐、下痢（水様便）、腹痛等（通常1～2日で回復）

※乳幼児や高齢者では重症化し脱水症状になったり、吐いたものを誤嚥して肺炎や窒息を起したりする事例があるため、早めに医療機関を受診してください。

＜注意＞

ノロウイルス感染症等では症状が治っても、便中には1週間程度ウイルスが排出され、中には1か月排出する場合もあり、二次感染の原因となっています。トイレ後に手洗いを十分に行うなど他者へ感染させないよう注意しましょう。

・感染防止のポイント

- ① 食事の前やトイレに行った後は必ず手を洗う。
- ② 下痢、嘔吐などの症状があるときは食品を直接取り扱う作業をしない。
- ③ 食品は中心部まで十分加熱する。
- ④ 患者の糞便、吐物などは密閉して廃棄する。消毒には次亜塩素酸ナトリウム消毒液を使用する。
- ⑤ 二枚貝については生食を避け、よく加熱して食べる。



次亜塩素酸ナトリウム(塩素系漂白剤)の薄め方 (市販の漂白剤(約5%)を使用する場合)

食器、カーテン等の消毒や拭き取り 200ppm	嘔吐物や糞便等の処理 1000ppm
液 8mL + 水 2L (小さじ2弱)	液 40mL + 水 2L (大さじ2と2/3)

- 漂白剤の使用上の注意をよく確認しましょう。
- 次亜塩素酸は金属を腐食させるので、使用後はよくすすぎましょう。

HACCP導入のためのポイント (小規模な営業者向け)

食品を製造、加工、貯蔵、販売、処理する営業者のうち、食品等の取扱いに従事する者の数が50人未満である営業者は「小規模な営業者」とみなされます。中には、初めてHACCPに取り組み業者の方もいるかと思えます。そのような場合、ごうやうてHACCPを導入していくかの手順について紹介します。

- ① まず、各業界団体が作成し、厚生労働省が内容を確認した「**手引書**」の中から、自分の業態に近いものを選んで読む。自分の業種では何が危害要因となるか理解する。
- ② 手引書を参考に、**衛生管理計画**と(必要に応じて) **手順書**を作成する。
- ③ 作成した衛生管理計画を従業員に**周知**する。

- ④ 手引書の記録様式を利用し、衛生管理の実施状況を**記録**する。
- ⑤ 作成した記録は手引書で推奨された期間、**保存**する。
- ⑥ 記録は定期的に振り返り、衛生管理計画や手順書を必要に応じて**見直す**。

「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」が公開されている主な製造業種等 (R3.3.9 現在)

①食品添加物②食品添加物(ガス充填)③乾めん等④納豆⑤漬物⑥豆腐類⑦米粉等⑧魚肉ねり製品⑨生めん類⑩しょうゆ⑪しょうゆ加工品⑫清涼飲料水⑬パン類⑭低温殺菌される容器詰加熱殺菌食品⑮冷蔵(冷凍)倉庫⑯菓子⑰食酢⑱蒟蒻粉⑲水雪(食用水)⑳ミネラルウォーター類㉑寒天㉒とう精・米穀販売㉓即席めん㉔惣菜㉕干しいも㉖食鳥処理㉗ハム・ソーセージ・ベーコン㉘煮豆㉙牛乳・乳飲料㉚精麦・大麦製粉㉛鶏卵選別包装・液卵製造㉜カレー粉・カレールウ㉝パン粉㉞食肉処理㉟ウスターソース類㊱セントラルキッチン㊲味噌㊳とろろん㊴こんにやく㊵ジビエ処理㊶アイスクリーム類㊷麦茶㊸集乳業㊹蕎麦製粉㊺仕上茶・抹茶㊻破碎精米及び精米再調整品㊼乾し椎茸㊽ピーナッツを主原料にした製品㊾エキス調味料㊿削りぶし①さつまいも(かんしょ)でん粉②酒類③マーガリン類・ショートニング・精製ラード・食用精製加工油脂④ゆば⑤玉子焼き⑥コーヒー⑦はちみつ⑧天然ケーシング加工⑨甘蔗分蜜糖⑩黒糖⑪辛子めんたいこ⑫あんぼ柿⑬食用オリーブ油⑭麩⑮ちくわぶ⑯黒にんにく⑰水雪⑱凍り豆腐⑲野菜乾燥粉末⑲農産物のカット・ペースト⑰分離液状ドレッシング⑱焼きのり・味付けのり⑲水産加工品⑲節類

公開 URL: https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html
(手引書は厚生労働省 HP で公開している他、保健所窓口でも配布しています。)

編集後記

3月に入って、いよいよ暖かくなってきました。今年には桜の開花が早いですね。今月の写真は「アスパラガス」です。