

上記で述べたとおり、5月中旬から頻発したため、5月20日～5月29日、6月3日～6月12日、6月13日～6月19日の間、発令されています。

発令基準

警報発令の基準は、月曜日から日曜日の7日間を1週間として、次に掲げる場合に発令します。

県下全域において3週連続して2名以上患者等が発生した。

県下全域において1週間に3人以上患者等が発生した。

その他重症例の発生やその恐れがある等、特に緊急に注意喚起が必要な事態が生じた。

なお、警報の発令期間は、発令の日から翌週の日曜日までとし、自動解除となります。

3. 大量調理施設・学校給食の調理従事者の衛生管理（検便）について

給食や弁当を調製する大規模食品調理施設については、大量調理施設衛生管理マニュアル（平成20年6月18日付け食安発第0618005号）に基づき、衛生管理を実施しているところです。

大量調理施設衛生管理マニュアル・学校給食衛生管理基準では、腸管出血性大腸菌の検便を受けるよう定められています。

（1）糞便検査（以下、「検便」という）について

検便は、腸管出血性大腸菌に感染した「無症状病原体保有者」を見つける有効な方法です。

「無症状病原体保有者」とは、健康保菌者ともいい、食中毒菌を持っていて排便とともに病原菌（サルモネラ、腸管出血性大腸菌O157など）を排出する状態で、発症も自覚症状もなく、健康な人と変わらない人をいいます。

食品を取り扱う人にとっては、とても危険な状態と言えます。

平成20年6月の「大量調理施設衛生管理マニュアル」の改訂において検便する菌の対象としてO157に加えて、O26なども検査するようになっています。

O111は以前、検査法が確立されていませんでしたが、このたび、検査法が定められました。（平成23年6月3日 食安監発0603第2号）

（2）大量調理施設・学校給食の調理従事者の検便について

検便を受ける頻度は？ 検査項目は？ ノロウイルスに感染した場合はどうすればいいの？

大量調理施設の場合：厚生労働省が制定した「大量調理施設衛生管理マニュアル」より。

大量調理施設の調理従事者は「月に1回以上の検便を受けること。」と記載されています。

検便検査には、腸管出血性大腸菌の検査を含めること。また、必要に応じ10月から3月にはノロウイルスの検査を含めること。

ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された調理従事者等は、高感度の検便検査（リアルタイムPCR法等）においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接接触する調理作業を控えるなど適切な処置をとることが望ましい。

学校給食の場合：文部科学省が制定した「学校給食衛生管理基準」より

学校給食従事者は「毎月2回以上」検便を実施することと記載されています。

検便は、赤痢菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌血清型O157 その他必要な細菌等を実施する。

ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された学校給食従事者は、高感度の検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接接触する調理作業を控えさせるなど適切な処置をとること。

また、ノロウイルスにより発症した学校給食従事者と一緒に感染の原因と考えられる食事を喫食する、又は、ノロウイルスによる発病者が家族にいるなど、同一の感染機会があった

可能性がある調理従事者について速やかに高感度の検便検査を実施し、検査の結果ノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、調理に直接従事することを控えさせる等の手段を講じるように努めること。

大量調理施設衛生管理マニュアルについて
<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/shoku/05kanshi/tairyoutyourimanyuarukaisei.pdf>

リアルタイムPCR・・・ウイルスの遺伝物質（DNAまたはRNA）を増やして、調べたいウイルスの有無を確認する検査です。

4. 生食用食肉はトリミングをすれば安全か。

トリミングとは？

トリミングとは、食肉を処理する際、表面の細菌汚染を取り除くため、筋膜、スジ等を含む肉の表面を削り取る行為のことで、微生物による事故発生のリスクを減らすことができると言われています。

生食用食肉の衛生基準で定めるトリミングの方法

トリミングの直前に、手指を消毒し、使用する器具を洗浄消毒すること。

肉塊を、洗浄消毒したまな板におき、おもて面のトリミングを行うこと。

おもて面をトリミングした肉塊を当該肉塊が接触していた面以外の場所に裏返し、残りの部分のトリミングを行うこと。

1つの肉塊のトリミング終了ごとに、手指を消毒し、使用した器具を洗浄消毒すること。

トリミングに関する検証結果

～滋賀県食品衛生監視員協議会が平成21年度に検証を行いましたので報告します～

【蛍光ローションとブラックライトを活用した二次汚染経路と生食用食肉の汚染の検証について】

目的・・・

この検証実験は、蛍光ローションを塗った食肉製品を汚染された食肉と想定して、この食肉製品を使用して生食用食肉の衛生基準で定めるトリミングを行い、ブラックライトを用いて汚染状況を確認しました。

結果・・・

この検証では、汚染を防ぐために衛生基準に基づいて細心の注意を払いながらトリミングを行ったにもかかわらず、汚染されたと想定した食肉から手指、包丁、まな板へと蛍光ローションが移行し、また、トリミング終了後の食肉製品にも一部蛍光ローションが移行したことが確認されています。

結論・・・

したがって、汚染が目に見えない食中毒菌の場合も、トリミングで完全に細菌を取り除くことは非常に困難であると考えられます。

腸管出血性大腸菌は、極めて少ない菌量（100個程度）で感染しますので、食中毒の予防にはやはり十分な加熱（75度以上、1分以上）を行ってから提供することが安全です。

食品安全監視センターの所在地・連絡先

〒520-0834

滋賀県大津市御殿浜13番45号（衛生科学センター内）

TEL : 077-531-0248

FAX : 077-537-8633

E mail : shokuhin@pref.shiga.lg.jp

<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/01anzen/center/00top.html>

交通案内

JR石山駅北口下車 徒歩10分

京阪電車石山坂本線粟津駅下車 徒歩5分

「晴嵐」交差点の角（ちなみに周辺は近江八景の一つ「粟津の晴嵐」です。）

- - - - 通信編集担当より - - - -

~~~~~

みなさまからのご意見・ご感想は下記アドレスまでお寄せください。

Email : shokuhin@pref.shiga.lg.jp  
~~~~~

また、食品衛生に関するもっと詳しい情報を知りたい方は、滋賀県ホームページの食の安全情報にアクセスしてください。

<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/shoku/index.html>

なお、『ぷちリス』バックナンバーは食品安全監視センターHPに掲載中です！

<http://www.pref.shiga.jp/e/shoku/01anzen/center/301putirisu-index.html>

- - - - -