

衛生環境研究所にゅーす



- ・ノロウイルスによる食中毒に注意しましょう！
- ・“無添加・不使用”的ほうが安全？
- ～食品添加物のことを正しく知ろう～

平成30年度 No.2（通巻 第136号）



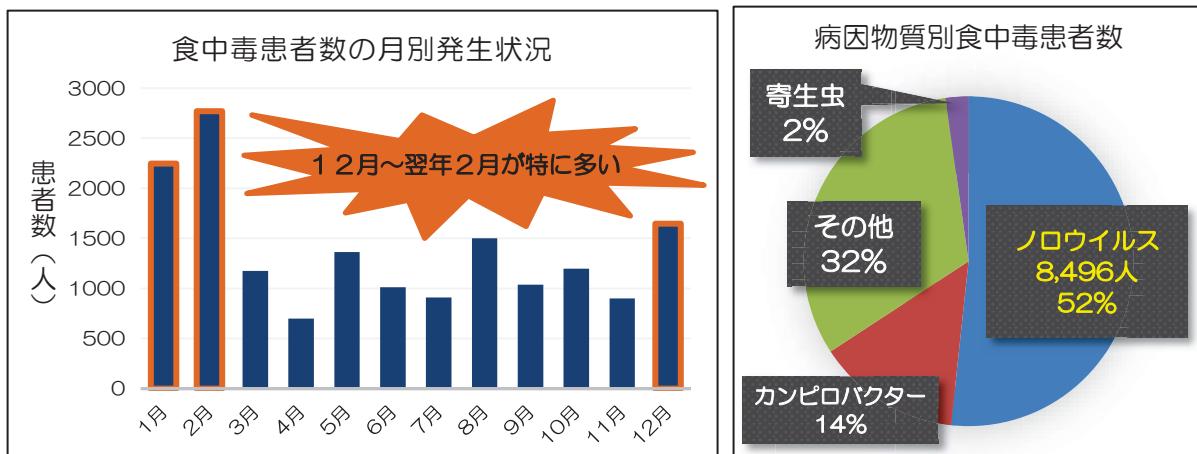
ノロウイルスによる食中毒に注意しましょう！

微生物部門

冬場になると、テレビや新聞記事にたびたび登場する「ノロウイルス」を皆さんには知っていますか？

ノロウイルスは、秋口から春先にかけて発症者が増える、冬型の感染性胃腸炎や食中毒の原因となるウイルスです。

食中毒といえば、梅雨や夏の暑い時期に起こるイメージがありますが、実は、食中毒の患者数が一番多い季節は冬で、そのほとんどはノロウイルスによるものなのです（下図参照）。



（出典：平成29年全国の食中毒発生状況（厚生労働省））

本市内で食中毒が発生した際は、微生物部門で原因を特定するための検査を行います。平成29年度は、14件の食中毒が発生しましたが、そのうち、ノロウイルスによるものは6件、患者数は264人であり、食中毒患者数は全体の87%を占めました（表参照）。

（表）京都市の食中毒発生状況（平成29年度）

ノロウイルスは、少ないウイルス量（10～100個）でも感染する“**非常に感染力の強いウイルス**”なので、保育園や幼稚園、高齢者施設などの集団生活を送っている施設では、人から人に感染し、しばしば集団発生を引き起こします。



病因物質	件数(件)	患者数(人)
ノロウイルス	6	264
カンピロバクター	1	6
サルモネラ	1	4
寄生虫	6	29
合計	14	303

おあがりス
京都市食の安全安心
啓発キャラクター

症状



感染してから症状が出るまでの時間は約24~48時間です。

主な症状は吐き気, 嘔吐, 下痢, 腹痛で, 発熱は軽度です。

通常は, これらの症状が1~2日続いた後, 治り, 後遺症もありません。風邪のような症状で終わることや, 感染しても症状が出ないこともあります。

ただし, 子どもや高齢者など抵抗力が弱い場合は, 脱水症状により, 重症化することがありますので, より注意が必要です。

感染経路

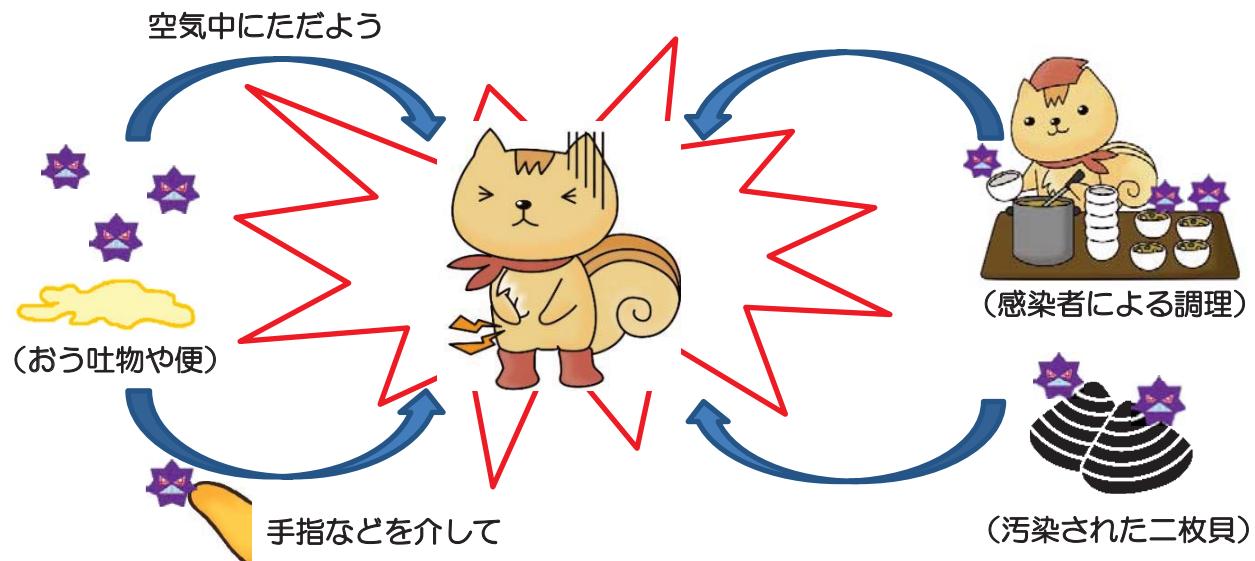
感染経路には主に, ①人からの感染と②食品からの感染があります。

①人からの感染

- ・感染者のうつ物や便に触れた人の手指などを介して感染する場合
- ・家庭や集団で生活している施設で, 空気中にたどり, 口などに入ることにより感染する場合

②食品からの感染

- ・感染者による調理を通じて, 汚染された食品を食べた場合
- ・汚染された二枚貝(※)を, 生あるいは十分に加熱調理しないで食べた場合
- ・ノロウイルスに汚染された井戸水などを, 十分消毒せずに飲んだ場合

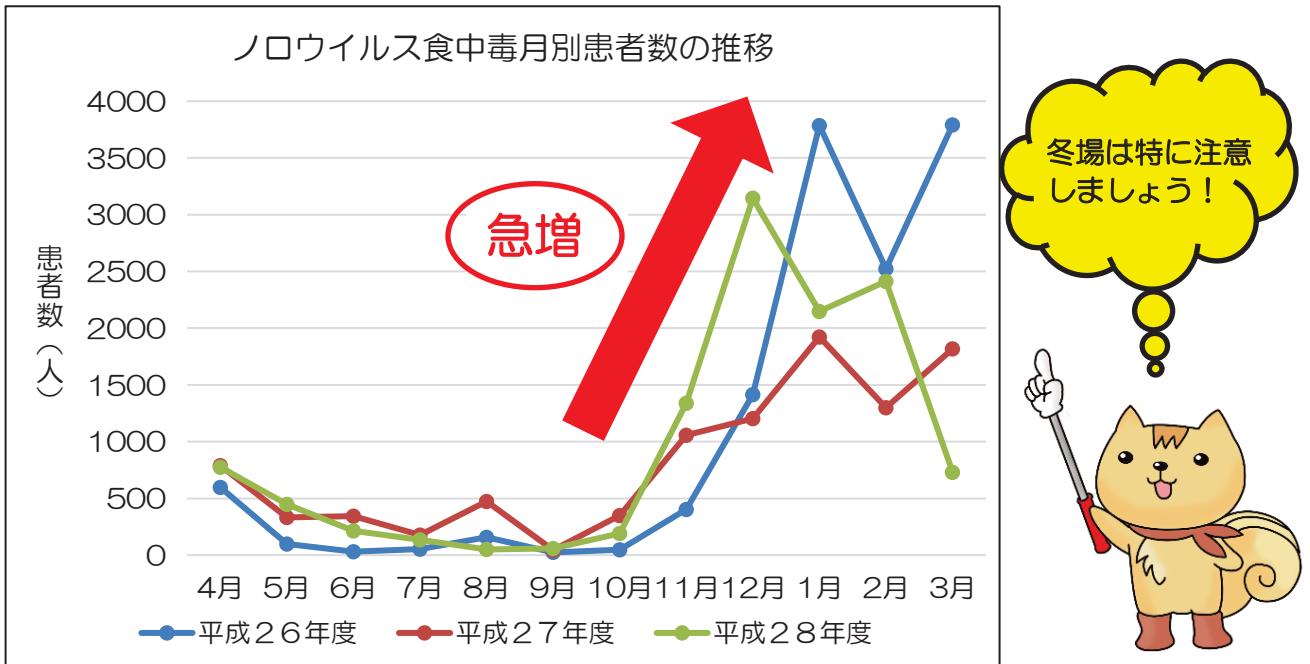


(※) 汚染された二枚貝??

ノロウイルスは患者の便と共に排泄されますが, 下水処理場での消毒では死滅せず, 河川に放流されます。牡蠣などの二枚貝は餌のプランクトンと共にノロウイルスを摂取し, 中腸線という器官に蓄えるため, これを人が加熱せずに食べるとノロウイルスに感染するのです。

流行時期

一年を通して発生は見られますが、11月くらいから発生件数は増加しはじめ、12月～翌年2月が発生のピークになる傾向があります（下図参照）。



予防方法

1. 手洗いの徹底

手洗いは、手指に付着しているノロウイルスを減らす最も有効な方法です。石けんをよく泡立てて、流水で十分にすすぎ、清潔なタオル又はペーパータオルで水分をふき、乾燥させましょう。

調理や食事を行う前、トイレに行った後、おむつ交換を行った後などには必ず手洗いを行いましょう。



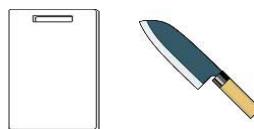
2. 食品の十分な加熱

一般的にウイルスは熱に弱いため、加熱処理が有効な手段です。

ノロウイルスの汚染のおそれのある、カキをはじめ二枚貝などの食品の場合は、**中心部が85℃～90℃で90秒以上の加熱**が必要とされています。



3. 調理台や調理器具などの消毒



消毒用アルコール(エタノール消毒液)はノロウイルスに対してあまり効果がありません。調理器具等を消毒するときは、**次亜塩素酸ナトリウム※が有効**です。まずは洗剤などを使用し十分に洗浄した後、次亜塩素酸ナトリウムで浸すように拭きましょう。また、**まな板、包丁、食器、ふきん、タオル等は熱湯(85℃以上)で1分以上の加熱消毒が有効**です。

※家庭用の次亜塩素酸ナトリウムを含む塩素系漂白剤でも代用できます。
(使用に当たっては「使用上の注意」を確認しましょう。)



◆もしも、ノロウイルス感染症にかかってしまったら◆

1. 水分や栄養の補給

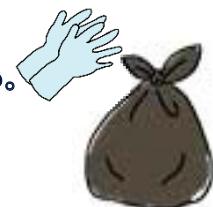
現在、ノロウイルスに効果のある抗ウイルス剤はありません。ノロウイルス感染症にかかると、下痢による脱水症状を起こしたり、体力を消耗してしまうことがあります。そのため、**水分と栄養の補給を充分に行い**、脱水症状がひどい場合には、早めに医療機関を受診しましょう。

2. おう吐物や便の適切な処理

感染者のおう吐物や便には大量のウイルスが含まれています。また、症状が治まった後も、1週間から、長いときは1か月ほど、便からウイルスが排出されていることがあります。しばらくは二次感染の防止を徹底しましょう。

＜おう吐物や便の処理のポイント＞

- ・処理する方は、使い捨てのガウン(エプロン)、マスクと手袋を着用する。
- ・おう吐物や便をペーパータオル等で静かに拭き取る。拭き取った後は、次亜塩素酸ナトリウムで浸すように床を拭き取り、その後水拭きをする。
- ・手袋や処理に使ったペーパータオル等は、ビニール袋に密閉して捨てる。
- ・処理した後は、ウイルスが屋外に出て行くように十分に換気を行う。



ノロウイルス感染症にからないようにするために、予防がとても重要です。ノロウイルスについての正しい知識を身に付けて、これから流行に備えて対策を始めましょう。



“無添加・不使用”のほうが安全？

～ 食品添加物について正しく知ろう ～



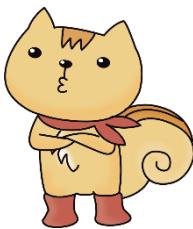
生活衛生部門第一検査室

スーパー やコンビニの食品売場には“〇〇〇無添加”や“〇〇〇不使用”と表示された商品がしばしば並んでいます。皆さん、食品添加物名が表示された商品と“〇〇〇無添加”などと表示された商品が並んでいる場合、どちらを優先的に選んでいますか？

一般社団法人日本食品添加物協会（JAFA）が2017年11月に一般消費者に対して行った意識調査によれば、食品添加物を“無添加・不使用”と表示された商品のほうが安全だと思っている人の割合が50%（そうは思わないは約30%）であったとされています。では、本当に食品添加物は使わないほうが安全なのでしょうか？



食品添加物について半数の人があまりいいイメージをもっていないみたいだけど、使わないほうがいいのかな？



～食品添加物ってどんなもの？～

食品添加物とは、食品の製造過程で少量加えることによって、様々な役割を果たす物質のことです（下表）。例えば保存料は、細菌の増殖を抑えて食品の腐敗を防止し、食中毒のリスクを下げるにより、食の安全を担っています。また甘味料や着色料は、味や色合いをよくして、食品をおいしく楽しく食べられるような役割を担っています。食品添加物は「安全でない」「体に悪い」といったネガティブなイメージがあるかもしれません。様々な食品が食卓に並ぶ現代の食生活にとって、欠かせないものとなっています。

種類	役割	食品添加物の例	使用される食品例
保存料	腐敗を防ぐ	安息香酸、ソルビン酸	菓子類、漬物
甘味料	甘みを与える	サッカリン	漬物、魚肉練り製品
着色料	色合いをよくする	食用赤色102号	菓子類、たらこ
漂白剤	脱色し、白くする	二酸化硫黄	かんぴょう、ドライフルーツ
発色剤	色調を安定させる	亜硝酸ナトリウム	食肉製品
酸化防止剤	酸化を防ぐ	ジブチルヒドロキシトルエン	バター、油脂、煮干し



食品添加物には、それぞれ重要な役割があるよ。適切な食品添加物の使用は、私たちの食生活を豊かにしてくれているんだ。

漬物の食品表示欄

名 称	醤油漬(刻み)
原 材 料 名	胡瓜、茄子、茗荷、生姜、紫蘇、 漬け原材料〔アミノ酸液、梅酢、醤油、醸造酢、発酵調味料、酒精〕、調味料(アミノ酸)、酸味料、香料、着色料 〔カラメル、赤102、赤106〕、保存料(ソルビン酸K)、香辛料 〔原材料の一部に小麦、大豆を含む〕
内 容 量	150g
原 料 原 産 地 名	国産(胡瓜、茄子、茗荷)
賞 味 期 限	枠外下部に記載
保 存 方 法	直射日光・高温多湿をさけて保存

食品表示欄にはこんなふうに記載されているよ



～どのぐらい使っていいの？ 健康に影響はないの？～

食品添加物は、無制限に使用してよいわけではありません。とり過ぎによる健康被害が生じないよう、どの食品にどのぐらい使っていいのか、厚生労働省が食品添加物ごとに使用基準を厳格に定めています。この使用基準は、人が一生の間に、その物質を食べ続けたとしても、健康への影響がないと推定される一日当たりの摂取許容量（ADI）に基づいて定められています。厚生労働省の近年の調査結果では、国民一人当たりの食品添加物の摂取量はADIを大きく下回っており、安全上問題ないことが確認されています。

～食品添加物はどうやって検査しているの？～

京都市中央卸売市場内にある生活衛生部門第一検査室では、食品を安心して食べられるように、市場内に流通する食品の監視に加えて、食品ごとに収去（抜取り）検査を計画的に行い、食品添加物が食品に対して適切に使用されているかどうか検査しています。

実際の食品添加物の検査方法について、漬物に含まれる保存料・甘味料の分析を例に見てみましょう。

1. 検体を細かく切り、均質にします。



2. 透析用チューブの中に検体を入れます。



3. 溶液を入れて、約24時間かけて、
保存料や甘味料の成分を抽出します。



4. 得られた抽出液をろ過し、
測定用容器に移します。



5. 「高速液体クロマトグラフ」という機械に
測定用容器をセットして測定します。



6. 測定結果を解析します。



～検査結果はどう使われるの？～

検査の結果、使用基準に適合しないと判定された場合には、ただちに、製造者等へ商品の回収措置や製造方法の改善を直接指導しています。

近年では、製造者が食の安全安心に向けて自己管理を強化していることもあります。使用基準に適合しない事例は極めて少なくなっています。

京都市における食品添加物の検査数

	平成27年度	平成28年度	平成29年度
保存料	327	321	302
甘味料	245	240	227
着色料	72	72	70
漂白剤	49	59	52
発色剤	25	25	25
酸化防止剤	33	33	29

今後とも、生活衛生部門第一検査室は、食品添加物を含めた食品検査の徹底を通じて、京都の食の安全を守っていきます。



食品添加物への理解は深まりましたか？第一検査室では計画的に収去（抜取り）検査を行い、添加物の種類や量を確認して必要な指導を行っているよ。皆さんも食品添加物の正しい知識を身につけて、安心・安全な食品をおいしく食べましょう！

わかりました！



「鍋まつり」の開催について



旬の魚や野菜を使った鍋料理、生鮮・加工食品の販売、食育の推進を目的としたイベントや展示PR ブースの設置など、多彩な催しが行われます。皆さん、ふだんは入ることのできない卸売市場をのぞいてみませんか？

○開催日 平成30年11月23日（金・祝）

○場 所 京都市中央卸売市場第一市場（京都市下京区朱雀分木町80番地）

※ 駐車場には限りがありますので、会場へは公共交通機関を御利用ください。

○アクセス

◆ 市バス 33, 205, 208号系統 「七条千本」下車

32, 43, 73, 75, 80号系統 「京都リサーチパーク前」下車

◆ JR 山陰本線（嵯峨野線） 「丹波口駅」下車



編集発行

〒604-8845

京都市衛生環境研究所
平成30年10月 発行

京都市中京区壬生東高田町1番地の20

京都市印刷物
第304680号

TEL 075-312-4941（代） FAX 075-311-3232

<http://www.city.kyoto.lg.jp/menu3/category/41-0-0-0-0-0-0-0-0.html>



市民による自治120年



京都市
CITY OF KYOTO

