

# 衛生トピックス

臨時号

## ～ 細菌性赤痢 現場でできる予防対策とポイント ～

東北地方において、大手外食レストランチェーンで食事をした14人が細菌性赤痢に感染したと報道されています。普段、あまり馴染みのない細菌性赤痢について、特徴や予防対策についてご紹介致します

### 1 細菌性赤痢の特徴と事事例

#### 細菌性赤痢菌

細菌性赤痢は、経口感染する急性腸炎です。世界的にまん延しており、日本でも発展途上国からの帰国者などから患者が多く発生しています。人から人へ感染するので、国内で発生することも少なくありません。

保育園や学校、福祉施設、宿泊施設などでは、人と人の接触が多いため集団発生になることがあります。

また、細菌性赤痢は、感染症法の三類感染症に指定されており、細菌性赤痢の患者を診断した医師は直ちに保健所に報告する義務があります。



出展：国立感染症研究所

- **潜伏期間** 1～5日(多くは3日以内)
- **症状** 大腸炎、発熱、下痢、おう吐、腹痛を伴う浚り腹、粘血便等
- **感染経路** 感染力が極めて強く、少量の菌でも感染し、便とともに排出されるので、感染者の手指や食品がほんの少し汚染されていても、口から体の中に入ることによって感染します。(経口感染)  
直接手指が触れる食品群(にぎり寿司等)から感染することが多く、さらに、生水の摂取による感染や、乳幼児がおもちゃ等を口に含んだりすることによる物品からの感染(二次感染)も報告されています。
- **対抗手段** 食品の加熱処理(63℃ 5分の加熱で死滅)  
二次汚染の防止  
検便実施による健康保菌者の確認

(参考：東京都衛生局 食品衛生ミニハンドブック 微生物による食中毒)

#### これまでの発生状況

国内の赤痢患者数は、戦後しばらくは10万人を超え、2万人近くもの死者をみましたが、1965年半ば頃から激減し、1974年には2,000人を割り、以降1,000人前後で推移しています。最近では、主にアジア地域からの輸入例が半数以上を占めています。しかしここ数年、保育園、ホテル、施設での国内集団事例がみられ、また、1998年には長崎市の大学および附属高校で、患者数821名をみた井戸水を原因とする大規模事例が発生しています。2001年末には、カキ喫食が原因とみられる全国規模での散在的集団発生(diffuse outbreak)で多数の患者が報告されています。

(出典：感染症情報センターHP [http://idsc.nih.go.jp/idwr/kansen/k02\\_g1/k02\\_08/k02\\_08.html](http://idsc.nih.go.jp/idwr/kansen/k02_g1/k02_08/k02_08.html))

## 過去の事故事例

### 飲食店での細菌性赤痢集団感染

時期: 2002年5月～6月 場所: 岐阜県の飲食店 患者数: 24名(うち入院15名)

保健所による調査の結果、大部分の患者が同一の飲食店において食事をしているか、同店で調理されたサンドイッチ等を喫食していることが判明した。さらに、同店の従業員1名が数日前から下痢等の症状があり、その後、細菌性赤痢と診断されたことから、保健所は当該飲食店を原因とした食中毒と断定して営業禁止処分とした。初発患者が飲食店の従業員であったこと、さらにこの従業員が下痢等を発症し、病院で受診しながらも調理業務を続けたことが原因となり、飲食物の汚染を介した集団食中毒を引き起こしたと考えられた。特に、この従業員の担当業務が野菜洗浄、サンドイッチの下準備および食器洗浄であったことが多くの感染者を発生させた原因になったと考えられた。同店で喫食していない患者が5名いたが、そのうちの3名は食中毒患者の家族であり、家庭内での二次感染と考えられた。

国立感染症研究所感染症情報センターHP Vol.24 No.8, 2003年<http://idsc.nih.gov.jp/iasr/24/282/kj2821.html>

### 細菌性赤痢食中毒の事故事例

発生年月日	発生場所	原因食品	原因施設	患者数
2000/10/14	愛媛県	にぎり寿司	飲食店	103
2001/11/26	山口県	生かき	製造所	2
2001/11/28	山口県	生かき	製造所	13
2002/5/26	岐阜県	不明(飲食店の食事及び調理パン)	飲食店	19
2003/9/29	愛知県	不明(寿司)	飲食店	10
2004/5/6	栃木県	不明(飲食店提供食事)	飲食店	14
2006/9/18	石川県	不明(9月15日及び16日提供の食品)	飲食店	10
2008/8/14	福岡県	不明(出前料理)	飲食店	105
2010/10/9	愛知県	不明(10月7日昼食及び夕食)	飲食店	2

厚生労働省HP 食中毒統計資料 <http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/04.html> 2000～2010年食中毒発生事例より細菌性赤痢事例を一部抜粋(発生場所が国外および国内不明事例は除く)

## 2 現場でできる4つのポイント 従業員の衛生知識と衛生管理のポイント

ポイント  
1

### ヒトからの感染予防

### 徹底した手洗い(衛生的手洗い)の励行

手洗いは最も基本的な食中毒予防法の一つです。調理従事者だけでなく従業員全員で正しい手洗い・手指衛生を理解し手洗いによる食中毒予防に努めましょう。

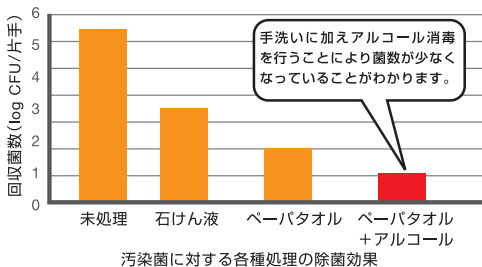
#### 衛生的手洗いのプロセス



※調理従事者の手洗いについては、2008年6月改正「大量調理施設衛生管理マニュアル」中で、石けんと流水による手洗いを二度繰り返し、その後消毒用アルコールを使用することが策定されています。(作業開始前や用便後、配膳前など)

### さらに… 手指のアルコール消毒の徹底

■大腸菌で汚染させた手指に対する除菌効果 (グローブジュース法)



- 調理場へ入る前、調理を始める前
- トイレの後
- 食材の入っていたトレイやダンボールなどに触れた後
- 調理作業中に
  - 生鮮食品に触れた後(肉、魚など)
  - そのまま食べるものの調理・盛付前

特に  
注意

### トイレ後の手洗いの徹底が重要!

便には、多くの細菌が含まれています。気づかないうちに手指に細菌が付着し、汚染を広げてしまいます。トイレの後には必ずアルコール消毒をしましょう。



ポイント  
**2**

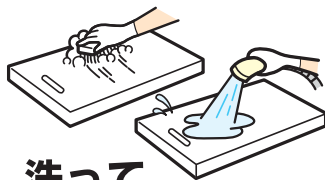
## 調理器具から菌をつけない

### 器具の使用区分の徹底と洗浄・殺菌

調理器具(まな板や包丁など)の使用区分を明確にし、使い分けを徹底することが重要です。また、器具の徹底した洗浄・殺菌(洗って・拭いて・殺菌消毒)及び適切な保管管理を行わなければなりません。

#### 調理器具の洗浄・殺菌のプロセス

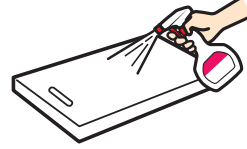
※他の調理器具も同様のプロセスを行います。



洗って



拭いて



殺菌消毒

※まな板に噴霧する際のポイント: アルコールボトルをまな板から15cm程度離して、10cm四方に1回づつムラなく噴霧します。

ポイント  
**3**

## 食品の中心までしっかり加熱

調理の注意点として、中心部まで十分に加熱して提供することが必要です。赤痢菌は、63℃ 5分以上、加熱を行えば、死滅します。



ポイント  
**4**

## 従業員の健康管理

ヒトからヒトに感染することがあるため、汚染を広げないように個人の健康管理が大切です。

### ■検便の実施(健康保菌者の発見)

症状のない状態でも、感染している場合があります。定期的に検便を行い、従業員の海外渡航時には、渡航先での生食は控える、手洗いの徹底など注意喚起を行うことも大切です。

特に  
注意

症状が回復した後も、数ヶ月は糞便中に赤痢菌が排出されて、他の人への感染源となることがあるため、注意が必要です。

### ■日ごろのこまめなうがいや手洗いの励行

うがい、手洗い励行の徹底が重要です。菌を「持ち込まない、広げない、かからない」ため、日ごろの習慣にしましょう。



# 衛生管理アイテムのご案内

より衛生管理を向上させるため下記のアイテムを目的に応じて適切にご活用ください。

## 1 手洗い・手指消毒アイテム

### 手洗い石けん液・手指消毒剤

#### 手洗い石けん液 シャボネットユ・ムP-5

医薬部外品 PRTR制度対応 無香料



手洗いと同時に殺菌・消毒が可能。

香料無添加。原液使用の石けん液。使用する容器により泡状で使用することもできます。



商品コード：23347  
規格：1 Lポンプ付  
入数：12

#### 手指消毒用アルコール アルベット手指消毒用

指定医薬部外品 PRTR制度対応 火気厳禁



食品を取り扱う方の手指消毒に。

食品添加物にも使われている成分を配合した手指消毒剤です。食品取り扱い者の手指消毒に最適。



商品コード：41257  
規格：1 L噴射ポンプ付  
入数：10

#### 手指消毒用アルコール ウィル・ステラVH

指定医薬部外品 PRTR制度対応 火気厳禁



広範囲の抗微生物スペクトルがあります。

ウイルスをはじめ一般細菌、真菌など広範囲の微生物に作用する手指消毒剤です。手荒れに配慮。



商品コード：42428  
規格：1 Lポンプ付  
入数：10

### ノータッチ式ディスペンサー・自動手指消毒器

手をかざすだけで石けん液や手指消毒剤を手にとることができ、交差汚染リスクを軽減させると共にポイントに設置することにより励行促進が図れます。

#### ノータッチ式ディスペンサー GUD-1000-PHJ



作業効率促進のため  
ノータッチ式オートディスペンサー

手を触れなくてもセンサーが感知して石けん液・消毒液を吐出・噴射します。

(アルカリ乾電池単1型4本使用)



商品コード：41962  
サイズ：W147×D101×H268mm  
入数：1

#### 自動手指消毒器 HDI-9000



NEW

薬液ボトルを設置するタイプの  
手指消毒器

センサー感知で手指消毒用アルコールを噴射。薬液ボトルを設置するだけで、簡単・清潔にお使いいただけます。



商品コード：41033  
サイズ：W250×D292×H256mm  
入数：1

■製品は改良のため、予告なく変更する場合がありますので、ご了承ください。 ■写真及び印刷の仕上がり上、現品と色合いが若干異なることがあります。