

# ひだまり

2004年3月19日発行

発行／社会福祉法人マザアス  
〒203-0004 東久留米市氷川台2-5-7  
Tel 0424-77-7261  
Fax 0424-77-7500  
HP <http://www.moth.or.jp>  
発行責任者／高原 敏夫  
編集責任者／萱野 彰一郎

## 「ノロウイルス中毒」について

1ヵ月前の2月19日(木)に氷川台と大門の事業所で提供させていただいた昼食の刺身が原因で、「ノロウイルス食中毒」を発症させ、利用者、ご家族やその他関係者のみなさまに大変な苦痛と迷惑をおかけしてしまったことを深くお詫び申し上げます。下痢、嘔吐、発熱等の症状があった方は112名で、このうち検便により感染が確認された方は31名という結果でした。なかには、二次感染による被害も出ており、誠に申し訳なく思っております。

## 経緯

この食中毒は潜伏期間が24～48時間で、2月20日(金)の夜に変調を来した方が多かったようです。21日(土)、下痢や風邪のような症状が出ていることが話題になっていました。

22日(日)、特別養護老人ホームの入居者は比較的症状が軽く経過しそうでしたが、念のため在宅サービスの利用者の状況を把握しはじめたら、事態は重大な方向へ推移していることがわかりました。急遽保健所へ連絡して指導を求め、23日(月)朝、東久留米市役所へ報告した次第です。

27日(金)、検便の結果10名からノロウイルスが検出されました。この間、給食が原因との可能性を否定できなかったため、調理室を自主閉鎖して、洗浄と消毒を実施してきました。

## 行政処分と報道

3月1日(月)に「ノロウイルス食中毒」と確定され、両事業所が行政処分の対象であることがわかり、その日の夕刻都庁での公表となりました。2日(火)には各新聞の地方版で報道されました。

行政処分は調理室の営業停止、期間1週間(自主閉鎖を含む)ということで、氷川台は3月5日(金)、大門は9日(火)から調理室の営業を開始することができました。

## 対応策と新年度

食材の納入業者の変更は、以前から検討して来たことなので、安全管理の点からも4月より一括購入に切り換えます。その他、メニューの変更、業務マニュアルの見直し、従事者に対する衛生教育の徹底等を実施します。

この10年みんなの努力で築いてきたものがガラガラと音をたててくずれて行くような1週間を過ごして参りました。

このたびのできごとを、よりよいサービスを提供するために改善へのチャンスとしたいと考えておりますので、これからもみなさまの叱咤激励を心よりお願い申し上げます。

特別養護老人ホーム マザアス東久留米  
高齢者在宅サービスセンター マザアス氷川台  
施設長 高原 敏夫

## 「ノロウイルス」とは？

「ノロウイルス」は従来「SRSV（小型球形ウイルス）」と呼ばれていましたが、食品衛生法の改正に伴い名称が変更されたものです。ノロウイルス食中毒は冬季に多発し、その原因食品についてはカキなどの二枚貝や、ノロウイルスを保有する調理従事者の手指などを介して汚染された食品の関与が指摘されています。また、食品を介してだけでなく、感染者の便や嘔吐物に接触することにより二次感染を起こすことがあります。学校や保育園などの集団生活施設においては、人から人への二次感染による集団発生も報告されています。潜伏期間は24～48時間で、下痢・嘔吐・発熱が主症状です。通常3日ほどで回復します。発症しても風邪のような症状で済む人もいます。なお、ノロウイルスの死滅には75℃、1分以上の加熱が必要です。

## ノロウイルスによる食中毒の予防

- 1 カキなどの二枚貝は中心部まで十分に加熱してから食べましょう。
- 2 貝類を生で食べる場合はウイルスが蓄積している可能性が大きい内臓を除去しましょう。
- 3 生鮮食品（野菜・果物）は十分に洗浄しましょう。

## 二次感染を予防するには ～ 手洗いが二次感染予防の基本です

### 1 トイレの後は手を洗いましょう

病原体は重ねたトイレットペーパーにしみこんで手に付きます。おしりをふいた後は、できるだけ他のところに触れないようにしてすぐに手を洗いましょう。水道の蛇口、水洗レバー、ドアノブなどはペーパータオルを使うなどして直接触らないようにします。

### 2 トイレを清潔に

下痢便の飛沫が付きやすいところは日頃からまめに掃除をし、必要に応じて消毒をおこないます（塩素系漂白剤や消毒用アルコールを含ませた布でふきます）。

### 3 調理の前、食事の前に手洗いを

病原体が食品や食器に付くのを防ぐため、調理の前には必ず石鹸と流水で手を洗いましょう。手洗いが十分でない場合などに患者さんが調理をしたり直接食品に触れると、食品から病原体が広がり感染の危険があります。便から病原体が消えるまで患者さんは調理を避けましょう。

### 4 便や嘔吐物の処理

感染者の便、嘔吐物には直接触れないようビニール手袋を用い、もし接触した場合は十分な洗浄と消毒をおこないます。また、処理の際にはなるべくマスクをするといいでしょう。汚れた衣類は他のものと分けて洗い、使った雑巾などは塩素系漂白剤でつけ置き洗いをします。汚れた床などは塩素系漂白剤を含ませた布でふき、消毒しましょう。片付けが終わったらよく手を洗い、うがいをしましょう。

※消毒剤は使用上の注意をよく読んで使ってください。

（参考文献）東京都衛生局「家庭や施設における二次感染予防ガイドブック」

東京都健康局食品医薬品安全部食品監視課インターネット情報サービス

特別養護老人ホーム マザアス東久留米	デイサービスセンター マザアス氷川台	ヘルパーステーション マザアス氷川台	居宅介護支援事業所 マザアス氷川台
Tel 77-7261 Fax 77-7500	Tel 77-7263 Fax 77-7500	Tel 77-7260 Fax 77-7500	Tel/Fax 70-1740
老人デイサービスセンター マザアス大門	東久留米市東部 在宅介護支援センター	グループホーム たきやま	グループホーム ひかわだい
Tel 70-0065 Fax 70-8024	Tel 73-9996 Fax 73-9986	Tel/Fax 77-1525	Tel/Fax 77-2150