

食品衛生情報 ふくおか

発行所
公益社団法人 福岡県食品衛生協会
電話 092-472-4803 FAX 092-472-6613
e-mail:honbu3@fukuokaken-shokkyou.jp

令和 7 年 9 月 29 日(月) 2025年度第6号
〒812-0011 福岡市博多区博多駅前2丁目 19-17
トーカン博多第5ビル 705 号
ホームページ: <http://www.fukuokaken-shokkyou.jp>

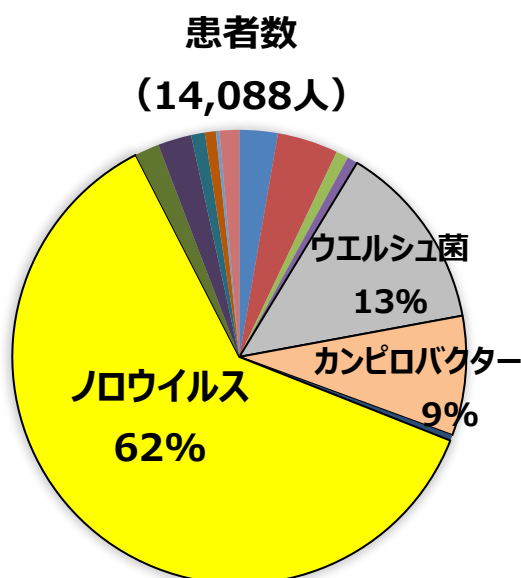
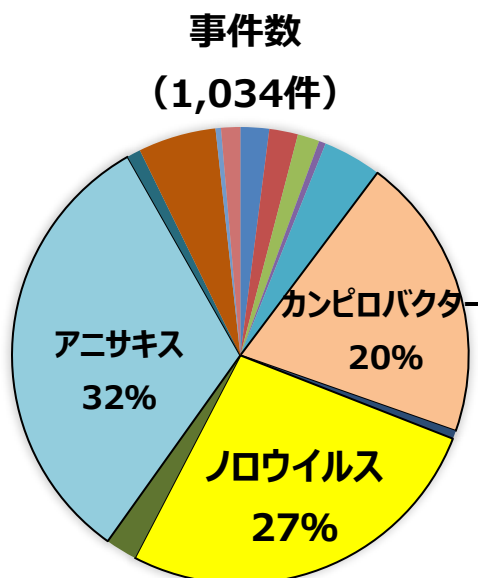
食中毒予防シンポジウムを開催しました！

8月26日(火)、久留米シティプラザ(久留米市)で食中毒予防シンポジウム(福岡県と本協会が主催)が開催されました。

今年は、「ノーマア・ノロウイルス!ノロウイルス食中毒を防ぐためには」というテーマで開催しましたので、その概要を報告します。

1 基調講演

基調講演では、福岡県保健環境研究所ウイルス課の濱崎光宏先生より、「ノロウイルスによる食中毒」という演題で、ノロウイルスによる食中毒の発生状況や食中毒予防の原則などについてご講演いただきました。ノロウイルス食中毒では、24～48時間の潜伏期間を経て、下痢、嘔吐、吐き気、腹痛、軽度の発熱などの症状を引き起こします。近年、ノロウイルス食中毒の発生件数が増加しており、事件数ではカンピロバクターとノロウイルスが同程度、**患者数としては圧倒的にノロウイルスが多い**ということです。その理由の一つとして、**ノロウイルスは感染力が強く、わずかなウイルス量でも感染**してしまうため、大規模な食中毒など集団発生が起こりやすいということです。



(2024年の統計資料: 濱崎先生の講演資料から抜粋)

2 パネルディスカッション

パネルディスカッションでは、感染者の手指を介してドアノブなどからわずかな量で感染し、症状がない感染者からもウイルスが排出されるなど、制御が難しいノロウイルスによる食中毒の原因や予防方法などについて、4名のパネリストが討論しました。感染経路は、とくに感染した人が調理した食べ物を摂取することで感染することが多いことから、予防対策としては、日頃からの衛生的な手洗いや、体調不良時には調理を行わないこと、ノロウイルス食中毒予防4原則の遵守が必要であることがわかりました。

<ノロウイルス食中毒予防4原則>

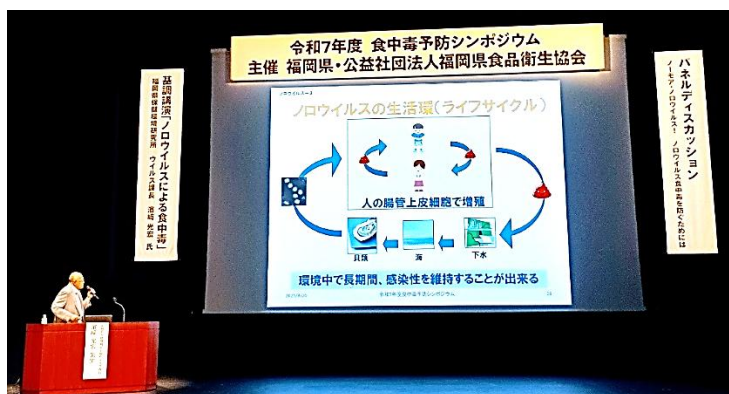
- 1 持ち込まない：調理者の体調管理
- 2 につけない：衛生的な手洗いの徹底
- 3 やっつける：中心温度85℃～90℃で90秒間以上加熱
- 4 ひろげない：嘔吐物などの適切な処理

3 総括

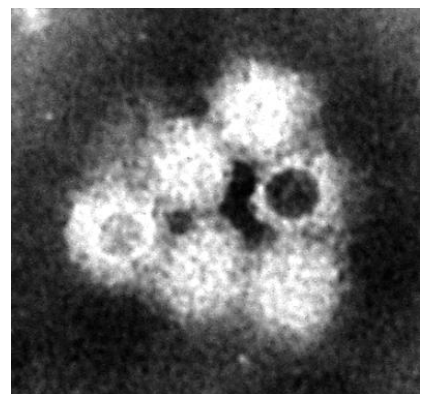
普段の衛生管理でうっかりミスをすることを防ぐ方法として、自分が行っている衛生的な作業を「見える化」する、HACCPに沿った衛生管理が重要です。食品事業者の皆様もHACCPに沿った衛生管理を定着させ振り返ることにより、食の安心・安全を確保しましょう。

《ご参加いただいたパネリストの皆さま》

- ① 消費者代表 南筑後食生活改善推進連絡協議会 北原南海 会長
- ② 事業者代表 株式会社セイフ 田中憲治 社長
- ③ 専門家代表 福岡県保健環境研究所ウイルス課 濱崎光宏 課長
- ④ 行政代表 南筑後保健福祉環境事務所 大谷公美 参事



基調講演の様子 (167名参加)



ノロウイルス (講演資料抜粋)



公益社団法人
福岡県食品衛生協会