2017. 3.24

食品衛生レビュー№95　　キザミのり食中毒事件が残したこと

今年1月下旬から２月にかけて全国で「刻み海苔」（商品名：キザミのり）が原因としたノロウイルス食中毒が発生しました。「刻み海苔」は和食において、ごく一般的に使われる食材で、飲食店の営業者は大変驚いたのと、どう対処すれば良いのかを考えたことと思います。キザミのり製造者を管轄する大阪市保健所から調査報告が出ていませんが、今までの公表等をまとめました。

同一製造者が加工した「キザミのり」によるノロウイルス食中毒

平成29年3月16日開催の薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会配付資料では次表の6事例です。

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 発　日 | 発　生　場　所 | 患者数 | 原　因　食　品 | 検　査　結　果　等 |
| １月26日 | 和歌山県御坊市学校給食 | 763人 | 25日の学校給食「磯和え」 | 検食の「磯和え」からノロウイルス検出 |
| 1月26日 | 福岡県久留米市事業所 | 39人 | 原因施設で提供された給食 | 患者便から検出されたノロウイルス遺伝子配列和歌山県及び東京都の食中毒事例と一致 |
| 2月18日 | 大阪府大東市飲食店 | 101人※ | 原因施設で調製された弁当 |
| 2月17日 | 東京都立川市学校給食 | 1,098人※ | 16日の学校給食「親子丼」 | 仕入れ先に保管されていた同じ賞味期限の未開封キザミのりからノロウイルス検出 |
| 2月22日 | 東京都小平市Ａ小学校 | 26人※ | 21日の学校給食「炊き込みご飯」 | Ｂ小学校の検食のキザミのりからノロウイルス検出 |
| 2月25日 | 東京都小平市Ｂ小学校 | 39人※ | 24日の学校給食「きんぴらご飯」 |

※：調査中の人数です

このほかに東京都内で「刻み海苔」を使用した食品によるノロウイルス食中毒が発生しています。

「キザミのり」製造者

大阪市北区　　〇〇海苔本舗　　食品製造業（食品衛生法による営業許可業種ではありません）

〇〇海苔本舗は板海苔の刻み加工だけを請け負っていた。

原因食品

キザミのり　2ミリ　（賞味期限　17．12．01）　100グラム入り

病因物質

ノロウイルスＧⅡ

発生原因

従事者が12月下旬に下痢・嘔吐等の体調不良なのに、板状の海苔を素手で機械に投入した。

営業者が「手袋を着用すべきだったが、作業効率を上げるため素手で焼きのりに触れ、作業した」と述べています。

「キザミのり」食中毒事件が残したこと

1. 「キザミのり」が食中毒原因食品になる

多くの人が熱風乾燥食品である「刻み海苔」はノロウイルス食中毒の原因食品とはならないと考えていた。立川市の学校給食において調理従事者の糞便検検査で、ノロウイルス不検出であったが、未開封の「キザミのり」からノロウイルスを分離した東京都健康安全研究センターは大金星と考えます。

1. 密封されている袋の中で拡散

原材料である板海苔を素手で扱っても汚染される部分は、ごく一部と考えます。しかし、食中毒が多人数発生しているので、密封され乾燥剤が入っているため、袋全体に拡散したものと考えられます。

1. 加工後加熱せずに摂取する食品加工（調理）は、手洗いが最重要管理点となる

今回の「キザミのり」に加工する際に、嘔吐・下痢症状がある従事者が素手で扱ったの原因とされています。急性期の人は作業してはならないのが幻想であるが、手洗いを徹底していれば防げた可能性があり、加工後加熱せずに摂取する食品加工（調理）は、手洗いが最重要管理点となると考えます。

1. 単純作業でも、賠償保険に加入が必要

患者一人あたり治療費、慰謝料併せて平均1万円とすると約2,000万円。学校給食施設等の休業補償費を加えれば4,000万円を超えると推定します。そのために食品を扱う場合、単純作業工程でも賠償保険に加入しておく必要があると考えます。

おわりに、今回の「キザミのり」ノロウイルス食中毒では手洗いの重要性が再確認されます。これからも従事者に対して作業前、用便後の手洗いを徹底してください。（笈川　和男）