

こ保人第 484 号
平成 30 年 7 月 20 日

各保育・教育施設 施設長 様
事業者 様

横浜市こども青少年局保育・教育人材課長

食中毒警報の発令及び
市内保育施設における食中毒・感染症発生について（通知）

このことについて、神奈川県から通知がありましたので、お知らせいたします。

この警報は、神奈川県が過去の気象条件、海洋条件、食中毒事件記録等をもとに作成した「食中毒発生予測式」により算出した値と今後の気象条件を考慮して発令したものです。

警報発令期間中は、食中毒の発生しやすい気象条件であることを示唆しておりますので、食品の取扱いには十分ご注意くださいようお願いいたします。

また、今般、市内保育施設において腸管病原性大腸菌 055 による食中毒・感染症事案が発生しました。発生時の対応及び感染拡大防止策等について、「保育所における感染症対策ガイドライン 2018」や「感染症等発生時の報告について」（保育・教育人材課長通知）を再度ご確認ください、各施設において十分注意するとともに、適切な対応をお願いいたします。

【食中毒警報】

- 1 発令年月日
平成 30 年 7 月 19 日（木）（昨年の発令日より 8 日早くなっています）
- 2 資料
食中毒警報の発令について
 - (1) 食中毒警報の発令について（県生活衛生課長通知）
 - (2) 食中毒警報の発令について（県次世代育成課通知）
 - (3) 食中毒警報を発令しました（県記者発表資料）

【食中毒・感染症注意喚起】

- 1 記者発表資料
- 2 「保育所における感染症対策ガイドライン 2018」（抜粋）
- 3 感染症等発生時の報告について（H29. 2. 21 通知）

担当：こども青少年局保育・教育人材課 甘粕、宮本
TEL 045 (671) 4148

生衛第2055号
平成30年7月19日

神奈川県民活動サポートセンター運営サービス課長
国際課長
文化課長
かながわ農業アカデミー管理課長
人権男女共同参画課長
次世代育成課長
子ども家庭課長
青少年課長
私学振興課長
高齢福祉課長
障害福祉課長
県立病院課長
保健人材課長
産業労働局総務室長
教育委員会教育局総務室長

様

生活衛生課長

食中毒警報の発令について（通知）

本日、食中毒発生予測式から算出した予測値、今後の気象条件等を考慮し、「食中毒警報」を発令しましたので、貴所管の食品提供施設への周知について御配慮いただきたくお知らせします。

問合せ先
食品衛生グループ
岩田、松永
電話 045(210)4940
ファクシミリ 045(210)8864

事務連絡
平成30年7月20日

各市町村保育主管課
各市町村認定こども園主管課
各市町村放課後児童健全育成事業主管課
各市町村子育て支援主管課

御中

神奈川県福祉子どもみらい局
子どもみらい部次世代育成課

食中毒警報の発令について（通知）

本県の児童福祉行政の推進につきましては、日頃格別のご協力を賜り厚く御礼申し上げます。
さて、平成30年7月19日付け生衛第2055号で、本県生活衛生課長から通知がありましたのでお知らせします。

つきましては、貴市町村管内の施設・事業者に対する周知をお願いいたします。

問合せ先

（特定教育・保育担当）

保育・待機児童対策グループ 山口、荒木

電話 045-210-4663

（放課後児童クラブ担当、子育て支援担当）

子育て支援人材グループ 高橋、佐藤

電話 045-210-4687

食中毒警報を発令しました

夏期は気温や湿度が高くなり、細菌による食中毒が起こりやすくなります。そこで、県では、過去の食中毒発生時の気象条件等を解析した県独自の予測式により、食中毒の発生が懸念される日を予測して食中毒警報を発令し、消費者や食品等事業者に対して注意喚起を行っています。ここ数日、予測式に基づき算出した予測値が上昇しており、食中毒発生の可能性が高まったため、本日、警報を発令しました。

1 食中毒警報の発令年月日

平成 30 年7月 19 日(木)

この発令日は、昨年よりも8日早い発令日となります。

2 食中毒警報の発令に伴う県の対応

カンピロバクター、腸管出血性大腸菌(O157、O111 等)、黄色ブドウ球菌、腸炎ビブリオ等の細菌による食中毒の発生を防止するため、飲食店(仕出し屋、弁当屋、旅館、すし屋、一般食堂)、集団給食施設、総菜製造業、魚介類販売業、魚介類加工業、食肉販売業、食肉処理業等の営業者に対し、次の事項について監視指導を強化します。

- (1) 原材料及び調理済食品の細菌汚染防止の徹底
- (2) 従事者の手洗い、消毒の励行及び健康管理の徹底
- (3) 食品の保管時の温度管理の徹底
- (4) 食肉などの十分な加熱調理の徹底(中心温度:75℃1分間以上)
- (5) 集団給食施設、弁当屋、仕出し屋等における検食の保存の徹底
- (6) 管理運営基準の遵守及び自主的な衛生管理の徹底

<参考>

過去5年間の食中毒警報発令期間と発令中の食中毒発生件数

年	発令期間	発令日数	発令中の発生件数 A ()内はA/B%	年間発生件数 B
25	7月 18 日 ~ 10月 22 日	97 日間	23(46.9%)	49
26	7月 23 日 ~ 10月 22 日	92 日間	26(28.0%)	93
27	7月 23 日 ~ 10月 14 日	84 日間	17(18.7%)	91
28	8月 3 日 ~ 10月 28 日	87 日間	13(14.1%)	92
29	7月 27 日 ~ 10月 19 日	85 日間	16(25.4%)	63

問合せ先

神奈川県健康医療局生活衛生部生活衛生課
課長 加藤 電話 045-210-4930
食品衛生グループ 松永 電話 045-210-4940

県民の皆さんへ

夏期は気温や湿度が高くなり、弁当や魚介類を原因食品とする黄色ブドウ球菌や腸炎ビブリオなど細菌による食中毒が起こりやすくなります。

食品に「食中毒菌」が付着しても肉眼では分からない上、食品中で「食中毒菌」が増えても、臭いや味、色などが変わらないことが多いので、家庭においても食品の取扱いに十分注意して、食中毒を防ぎましょう。

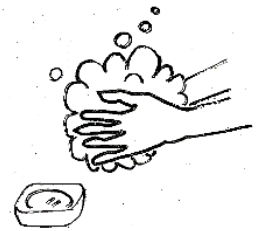
【食中毒予防の3原則】

原則1 つけない

調理の前、生の魚や肉をさわった後は、手をよく洗いましょう。

包丁やまな板は、肉用、魚用、野菜用などに分けて使いましょう。

生の肉や魚を保存するときは、他の食品にふれたり、ドリップなどが他の食品を汚染しないよう、ラップなどに包んで保存しましょう。



原則2 増やさない

傷みやすい食品は室温で放置せず、冷蔵庫または冷凍庫に保存しましょう。

調理した食品は早めに食べましょう。

原則3 やっつける

加熱調理をする食品は中心までよく火を通し、特に肉類は生で食べないようにしましょう。

ふきんやまな板などの調理器具はよく洗い、消毒しましょう。



食品等事業者の皆さんへ

食中毒の発生防止及び不良食品を排除するため、保健所等において、食品衛生夏期総点検を実施中です。

食品等事業者の皆さんは、製造・販売している食品の表示等について再度確認し、衛生管理を徹底してください。



- 食品等の衛生的取扱いの徹底
- 食品等の製造・保存基準の遵守
- 食品等の適正表示の徹底

食中毒の発生について

横浜市内の保育園において給食を原因とする食中毒が発生したため、横浜市保健所は平成30年7月20日（金）14時30分に、原因施設に対し給食施設の使用禁止処分を行いましたのでお知らせします。
現在、詳細については調査中です。

1 経過

平成30年7月13日（金）、戸塚区内の保育園「とつかルーテル保育園」（戸塚区吉田町100-4）から戸塚福祉保健センターに「7月13日（金）、園児34人が下痢等の症状を呈し、園を休んでいる。」との連絡があり、直ちに調査を開始しました。

2 調査の状況

- (1) 調査の結果、当該保育園の園児102人、職員3人の合計105人が7月11日（水）から7月16日（月）までに、軟便、下痢、発熱等の食中毒症状を呈していることを確認しました。
- (2) 患者の症状及び潜伏時間は、ほぼ一致していることを確認しました。
- (3) 園児のうち、7人から腸管病原性大腸菌が検出されました。
- (4) 調理従事者2人から腸管病原性大腸菌が検出されました。
- (5) 患者の共通食は、当該施設で提供された食事に限られています。
- (6) 原因食品については、現在調査中です。

3 患者状況（7月20日12時現在）

喫食関係	喫食日	7月9日（月）～13日（金）	
	在籍者数	園児 226人、保育士等 41人、調理従事者 7人（計274人）	
患者関係	初発日時	7月11日（水）6時00分（調査中）	
	症状	軟便、下痢、発熱等	
	患者数	患者数	105人（0歳～56歳）
		内訳	園児 102人
		職員 3人	
		内訳 男 58人 女 47人 (症状は軽く、入院した者はいません。)	

4 原因と措置

原因食品	平成30年7月9日（月）～13日（金）に原因施設で提供された食事（調査中）
病因物質	腸管病原性大腸菌
原因施設	届出者：社会福祉法人 イクソス会 法人所在地：横浜市栄区小菅ケ谷町2-26-3 理事長：松川 和義（まつかわ かずよし） 施設所在地：横浜市戸塚区吉田町100-4 名称：とつかルーテル保育園 業種：給食施設（その他給食）
措置	調査を行った横浜市保健所では、当該施設に対し、7月20日（金）14時30分に給食施設の使用禁止処分を行いました。 なお、当該施設は7月18日（水）から給食の提供を自粛しています。

【主な提供メニュー】※一部、発育段階により提供メニューが異なります。

7 月	内容		提供数
9 日 (月)	昼	麦ご飯、豚肉のごまみそ炒め、トマト、胡瓜もみ、ジャガイモのスープ、麦茶	250 食
	午後おやつ	牛乳、キャロットケーキ	
10 日 (火)	昼	食パン、鶏とベーコンのトマト煮、レモン醤油和え、麦茶	260 食
	午後おやつ	牛乳、クラッカーサンド	
11 日 (水)	昼	麦ご飯、ちくわの磯部揚げ、お浸し、舞茸のみそ汁、麦茶	251 食
	午後おやつ	牛乳、プリン、せんべい	
12 日 (木)	昼	フランスパン、焼きビーフン、さつま芋のごまマヨ	242 食
	午後おやつ	牛乳、黒蜜わらびもち	
13 日 (金)	昼	麦ごはん、炒り豆腐、しらす和え、麦茶	調査中
	午後おやつ	牛乳、ミニピザ	

5 検査状況

検体	検体数	検査結果
患者便 (園児、保育士)	10 検体	7 検体から腸管病原性大腸菌 検出 2 検体は腸管病原性大腸菌 不検出 1 検体 検査中
検食 (鶏とベーコンのトマト煮、胡瓜もみ、ちくわの磯部揚げ等)	52 検体	検査中
施設・設備のふきとり	10 検体	検査中
調理従事者便	7 検体	2 検体から腸管病原性大腸菌 検出 5 検体は腸管病原性大腸菌 不検出

 横浜市内の食中毒発生状況（今回発表分を含まず。）

期 間	件 数	患 者 数	死 者 数
平成 30 年 1 月 1 日～7 月 20 日	28 件	147 人	0 人
昨年同期（平成 29 年 1 月 1 日～7 月 20 日）	20 件	220 人	0 人

(平成 29 年合計 39 件)

お問合せ先		
横浜市保健所健康安全課長	木村 博和	Tel 045-671-2442
戸塚福祉保健センター生活衛生課長	市川 英毅	Tel 045-866-8414

腸管病原性大腸菌感染症の対応

下痢の時の対応 【「保育所における感染症対策ガイドライン 2018」より抜粋】

<p style="writing-mode: vertical-rl; text-orientation: upright;">下痢の対応・ケアについて</p>	<p>○感染予防の為に適切な便処理を行う。激しい下痢を処理する時には、マスク及びエプロンを着用する。</p> <p>○繰り返す下痢、発熱、嘔吐等の症状を伴う時は、別室で保育する。</p> <p>○下痢で水分が失われるため、水分補給を十分に行う。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・経口補水液等を少量ずつ頻回に与える。 <p>○食事の量を少なめにし、消化の良い食事にする。</p> <p>※下痢の時に控えるべき食べ物</p> <ul style="list-style-type: none"> ・脂っこい料理や糖分を多く含む料理やお菓子 ・香辛料の多い料理や食物繊維を含む料理やお菓子 <p>○お尻がただれやすいので頻回に清拭する。</p> <p>○診察を受けるとこは、便を持っていく。便のついた紙おむつでもよい。</p>
<p style="writing-mode: vertical-rl; text-orientation: upright;">便の処理とお尻のケアについて</p>	<p>○以下のことに留意し、感染予防のための適切な便処理と手洗い（液体石けんも用いて流水で30秒以上実施）をしっかりと行う。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・おむつ交換は決められた場所で行う（激しい下痢の時は保育室を避ける。） ・処理者は必ず手袋をする。 ・使い捨ておむつ交換専用シートを敷き、一回ずつ取り替える。 ・沐浴槽等でのシャワーは控える。 ・汚れ物はビニール袋に入れて処理する。 ・処理後は手洗いを十分に実施する。

各保育・教育施設 施設長 様

こども青少年局保育・教育人材課長

感染症等発生時の報告について（通知）

1 報告方法

乳幼児が集団で利用する施設等においては、感染症等の発生時における迅速で適切な対応が求められていることから、各保育・教育施設にて感染症等が発生及びその疑いがある場合、「2 報告基準」に従い、『感染症等発生報告書』様式を使用し、保育・教育施設が所在する区福祉保健センターこども家庭支援課へ速やかにFAXにて報告していただくこととしています。

今般、『感染症等発生報告書』様式を一部変更し、施設住所欄を追加しますので、今後は新しい様式で報告していただきますようお願いいたします。

なお、FAXを送信の際、必ず事前に電話にて「FAXを送信する」旨を連絡してください。

2 報告基準

- (1) 同一の感染症若しくは食中毒による又はそれらによると疑われる死亡者又は重篤患者が1週間内に2人以上発生した場合
- (2) **同一の感染症若しくは食中毒による又はそれらによると疑われる者が10人以上又は全利用者の2割以上発生した場合（インフルエンザ、ノロウイルス 等）**
- (3) 上記に該当しない場合があっても、通常の発生動向を上回る感染症等の発生が疑われ、特に施設長が報告を必要と認めた場合
- (4) 「感染症法に定める感染症（一類～三類）及び麻疹」については1人でも発生及びその疑いのある場合

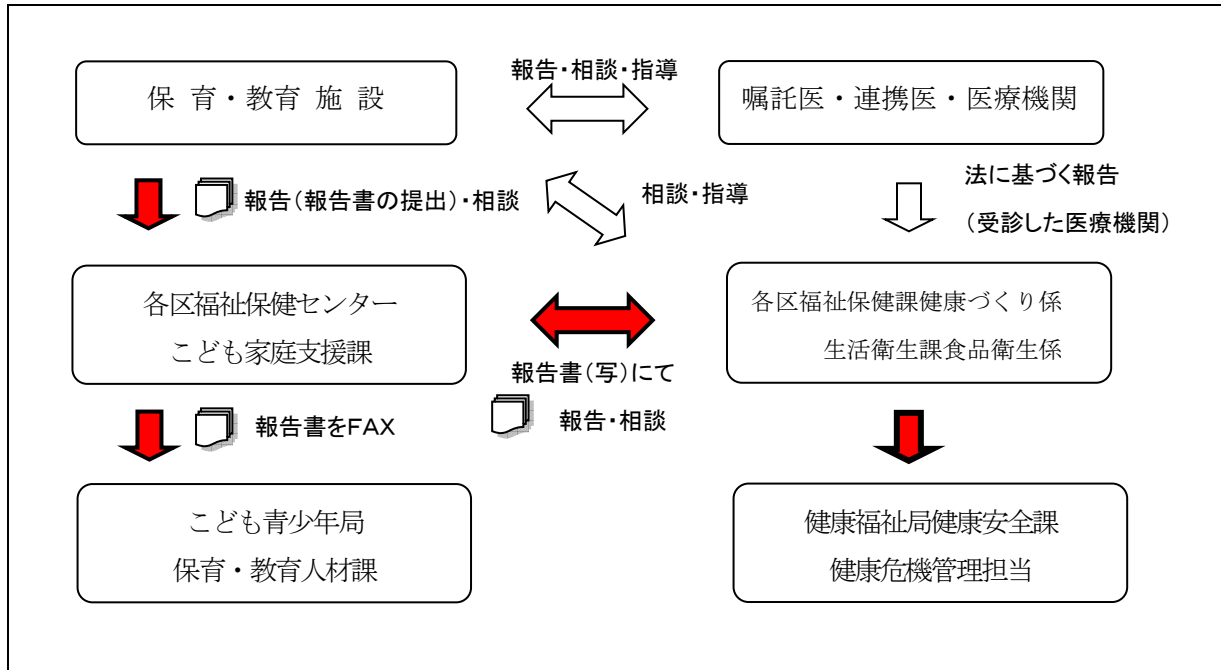
※感染症の予防及び感染症の患者に対する医療に関する法律(感染症法)施行令（H28.2.5 一部改正）

	感染症名
一類	エボラ出血熱、クリミア・コンゴ出血熱、痘そう、南米出血熱、ペスト、マールブルグ病、ラッサ熱
二類	急性灰白髄炎、結核、ジフテリア、重症急性呼吸器症候群(病原体がベータコロナウイルス属SARSコロナウイルスであるものに限る)、中東呼吸器症候群(病原体がベータコロナウイルス属 MERS コロナウイルスであるものに限る)、鳥インフルエンザ(病原体がインフルエンザウイルスA属インフルエンザAウイルスであってその血清亜型が新型インフルエンザ等感染症の病原体に変異するおそれが高いものの血清亜型として政令で定めるものに限る。第五項第七号において「特定鳥インフルエンザ」という。)、特定鳥インフルエンザの血清亜型:H5N1、H7N9
三類	腸管出血性大腸菌感染症、コレラ、細菌性赤痢、腸チフス、パラチフス

3 その他

『感染症等発生報告書』にて報告後 1週間が経過した段階で、発生状況に改善がみられない場合、再度『感染症等発生報告書』にて各区福祉保健センター(こども家庭支援課)へ報告してください。

4 感染症等発生時の連携体制について (参考)



【参考】

- 「社会福祉施設等における感染症等発生時に係る報告について」(H17.2.22 厚労省各局課長通知)
<http://www.mhlw.go.jp/bunya/kenkou/kekkaku-kansenshou19/norovirus/dl/h170222.pdf>
- 「保育所にほける感染症対策ガイドライン (2012 改訂版)」
<http://www.mhlw.go.jp/bunya/kodomo/pdf/hoiku02.pdf>

