

記者発表・資料提供			
月日(曜日)	担当課(室)担当名	電話	発表(担当)者
12月26日(水)	企画研究課 農業研究所	内線2398 088-674-1660	高木 和彦 逢坂 誠志

放射性物質(酢酸ウラニル)の発見について

県農林水産総合技術支援センター農業研究所の薬品倉庫において放射性物質(酢酸ウラニル)が発見されました。

内容について下記のとおりであります。周囲環境に対する放射線の影響はありません。

1. 発見した放射性物質

- (1) 試薬名：酢酸ウラニル
- (2) 数量：ガラス製小瓶1本、重さ58.85g(容器込み)
- (3) 開封の有無：未開封
- (4) 製造元：解読不能
- (5) 製造年：解読不能

2. 発見場所

名西郡石井町 県農業研究所3階 薬品倉庫

3. 発見日時及び経緯

- ・平成24年12月21日(金)午後、不要薬品の処理をするため、整理をしていたところ酢酸ウラニルを発見した。
- ・平成24年12月25日(火)、酢酸ウラニルは放射性物質であることが判明した。

4. 放射線量

- ・酢酸ウラニル小瓶50cm手前 0.01マイクロシーベルト/時
- ・薬品倉庫ドア前 0.01マイクロシーベルト/時以下
(徳島市のモニタリングポストの12月23日の値、0.07マイクロシーベルト/時)

5. 現在の保管状況

3重のビニール袋で密封し、鉛製容器に入れ、コンクリートブロックで周囲を遮蔽し、施錠した薬品倉庫内に保管している。

6. 今後の対応について

厳重に管理するとともに、文部科学省の指示を仰ぎながら適正に管理する。

冬は特にご注意ください！

食品を取扱う方々へ

ノロウイルス

による

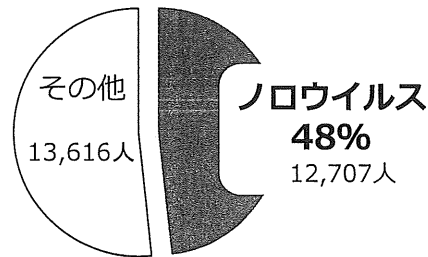
食中毒

食中毒は夏だけではありません。
ウイルスによる食中毒が
冬に多発しています!!!

データでみると

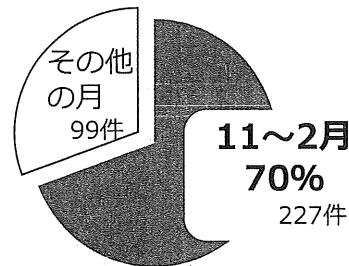
ノロウイルスによる食中毒は、

◆患者数で第1位



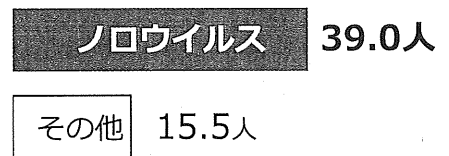
原因別の食中毒患者数（年間）

◆冬期に多い



ノロウイルス食中毒の発生時期別の件数（年間）

◆大規模な食中毒になりやすい



食中毒1件あたりの患者数

※出典：食中毒統計（平成19～23年の平均。病因物質が判明している食中毒に限る）

ノロウイルスによる食中毒予防のポイント

調理する人の

健康管理

- 普段から感染しないように食べものや家族の健康状態に注意する。
- 症状があるときは、食品を直接取扱う作業をしない。
- 症状があるときに、すぐに責任者に報告する仕組みをつくる。

作業前などの

手洗い

- 洗うタイミングは、
 - ◎ トイレに行ったあと
 - ◎ 調理施設に入る前
 - ◎ 料理の盛付けの前
 - ◎ 次の調理作業に入る前
- 汚れの残りやすいところを洗いぬいで
 - ◎ 指先、指の間、爪の間
 - ◎ 親指の周り
 - ◎ 手首

調理器具の

消毒

- 方法① 塩素消毒
洗剤などで十分に洗浄し、**塩素濃度200ppmの次亜塩素酸ナトリウム**で浸しながら拭く。
※エタノールや逆性石鹼はあまり効果がありません。
- 方法② 熱湯消毒
熱湯（85℃以上）で1分間以上加熱する。

詳しい情報は、厚生労働省ホームページ「ノロウイルスに関するQ&A」をご覧ください。
<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html>

ノロウイルスQ&A

検索

ノロウイルスの感染を広げないために

食器・環境・ リネン類などの

消毒

- 感染者が使ったり、おう吐物が付いたものは、他のものと分けて洗浄・消毒します。
- 食器等は、食後すぐ、厨房に戻す前に塩素液に十分浸し、消毒します。
- カーテン、衣類なども塩素液などで消毒します。
- 洗濯するときは、洗剤を入れた水の中で静かにもみ洗いし、十分すすぎます。
 - 85℃で1分間以上の熱水洗濯や、塩素液による消毒が有効です。
 - 高温の乾燥機などを使用すると、殺菌効果は高まります。
- 次亜塩素酸ナトリウムは金属腐食性があります。金属部分（ドアノブなど）消毒後は十分に薬剤を拭き取りましょう。

おう吐物などの

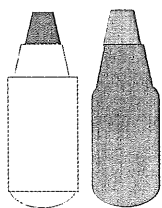
処理

- 患者のおう吐物やおむつなどは、次のような方法で、すみやかに処理し、二次感染を防止しましょう。ノロウイルスは、乾燥すると空中に漂い、口に入って感染することがあります。
 - 使い捨てのマスクやガウン、手袋などを着用します。
 - ペーパータオル等で静かに拭き取り、塩素消毒後、水拭きをします。
 - 拭き取ったおう吐物や手袋などは、ビニール袋に密閉して廃棄します。その際、できればビニール袋の中で1000ppmの塩素液に浸します。
 - しぶきなどを吸い込まないようにします。
 - 終わったら、ていねいに手を洗います。

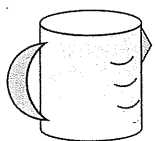
塩素消毒の方法

業務用の次亜塩素酸ナトリウム、または家庭用の塩素系漂白剤を水で薄めて「塩素液」を作ります。

*濃度によって効果が異なりますので、正しく計りましょう。



製品の濃度	食器、カーテンなどの 消毒や拭き取り 200ppmの濃度の塩素液		おう吐物などの 廃棄 (袋の中で廃棄物を浸す) 1000ppmの濃度の塩素液	
	液の量	水の量	液の量	水の量
12% (一般的な業務用)	5ml	3L	25ml	3L
6% (一般的な家庭用)	10ml	3L	50ml	3L
1%	60ml	3L	300ml	3L



- ▶製品ごとに濃度が異なるので、表示をしっかりと確認しましょう。
- ▶次亜塩素酸ナトリウムは**使用期限内**のものを使用してください。
- ▶おう吐物などの酸性のものに直接原液をかけると、**有毒ガスが発生することがあります**ので、必ず「使用上の注意」をよく確認してから使用してください。

ノロウイルスによる感染について

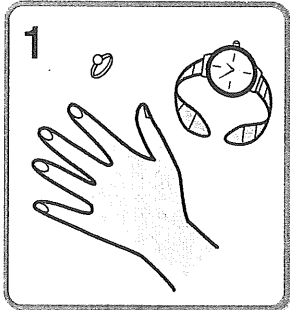
感染経路	症状
<p><食品からの感染></p> <ul style="list-style-type: none"> ●感染した人が調理などをして汚染された食品 ●ウイルスの蓄積した、加熱不十分な二枚貝など <p><人からの感染></p> <ul style="list-style-type: none"> ●患者のふん便やおう吐物からの二次感染 ●家庭や施設内などでの飛沫などによる感染 	<p><潜伏時間></p> <p>感染から発症まで24~48時間</p> <p><主な症状></p> <ul style="list-style-type: none"> ●吐き気、おう吐、下痢、腹痛、微熱が1~2日続く。感染しても症状のない場合や、軽い風邪のような症状のこともある。 ●乳幼児や高齢者は、おう吐物を吸い込むことによる肺炎や窒息にも要注意。

手洗いの手順

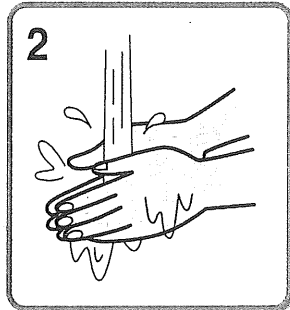
かならず手を洗いましょう。

- ◆ トイレに行ったあと
- ◆ 料理の盛付けの前

- ◆ 調理施設に入る前
- ◆ 次の調理作業に入る前



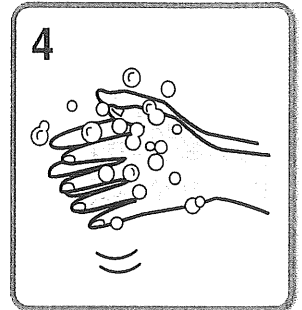
時計や指輪をはずしたのを確認する



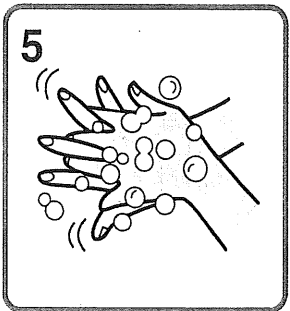
ひじから下を水でぬらす



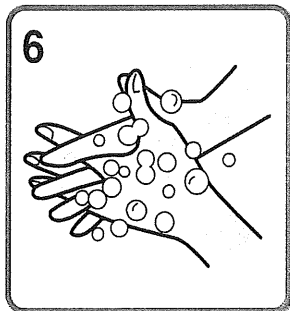
手洗い石けんをつけて



よく泡立てる



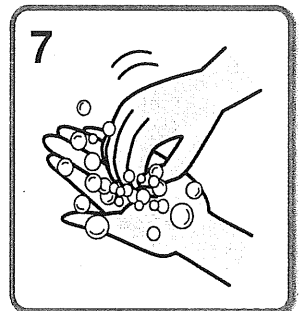
手のひらと甲 (5回程度)



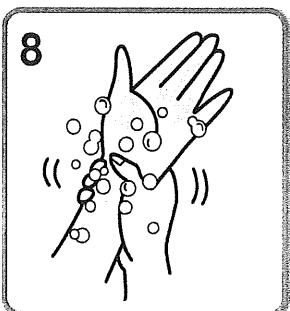
指の間、付け根 (5回程度)



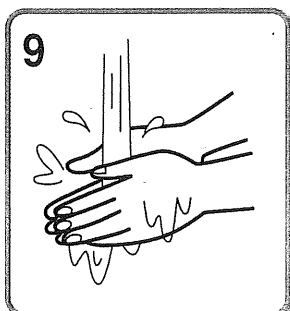
親指洗い (5回程度)



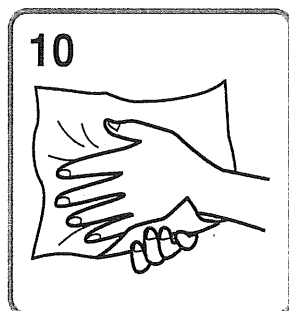
指先 (5回程度)



手首 (5回程度)
腕・ひじまで洗う



水で十分にすすぎ



ペーパータオルでふく
(手指乾燥機で乾燥する)
タオル等の共用はしないこと



蛇口栓にペーパータオルをかぶせて栓を締める



アルコールを噴霧する*
(水分が残っていると効果減)

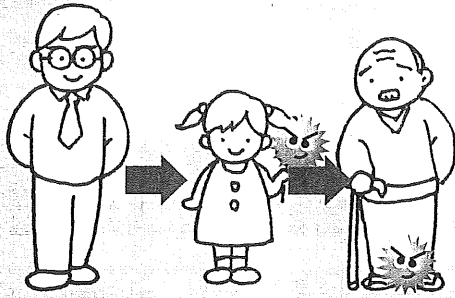


手指にすり込む (5回)

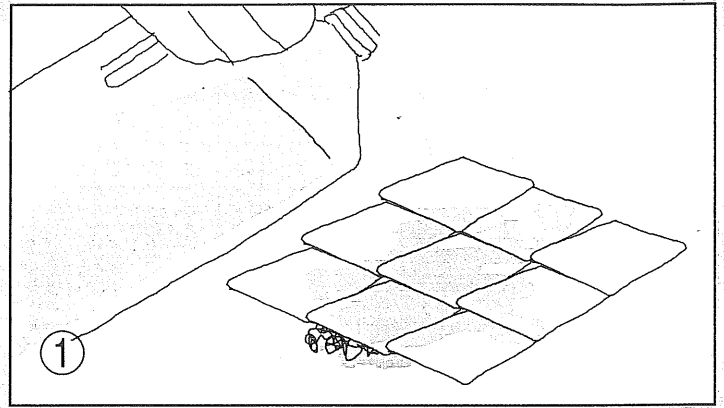
3～9までを2回くり返す
2回くり返し、菌やウイルスを洗い流しましょう。

*アルコールはノロウイルスの不活化にはあまり効果がないといわれています。

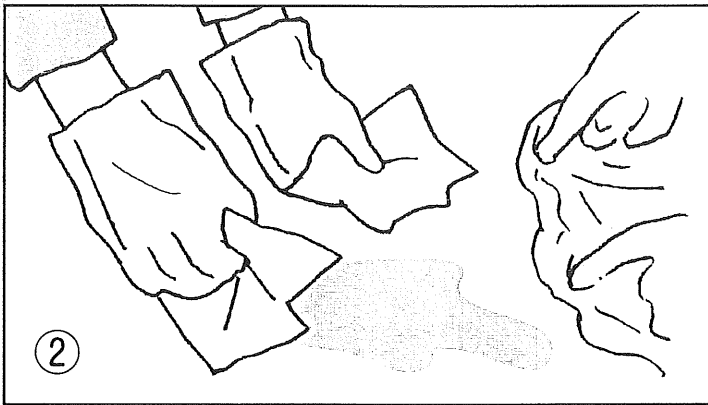
適切なおう吐物処理



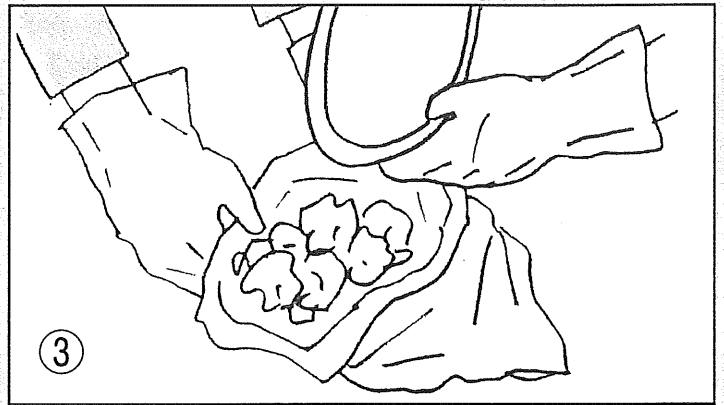
ノロウイルスは乾燥に強く、正しく処理されなかった吐物に生き残ったウイルスから感染したり、また、トイレの水圧で飛びはねたふん便からも感染します。ノロウイルスは乾燥すると容易に空中に漂い、これが口に入って感染することがあるので、おう吐物やふん便は乾燥しないうちに床等に残らないよう速やかに処理し、ノロウイルスを飛散させない方法をとることが必要です。



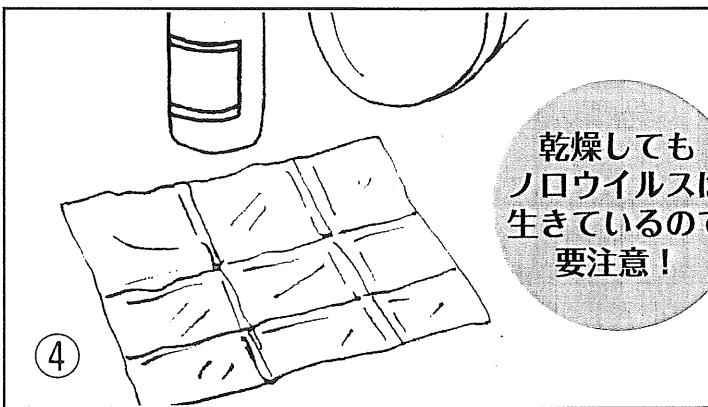
ペーパータオルでおう吐物の上を広い範囲で覆い、その上に1000ppm 次亜塩素酸ナトリウムを注ぎ、10分間程度放置する。



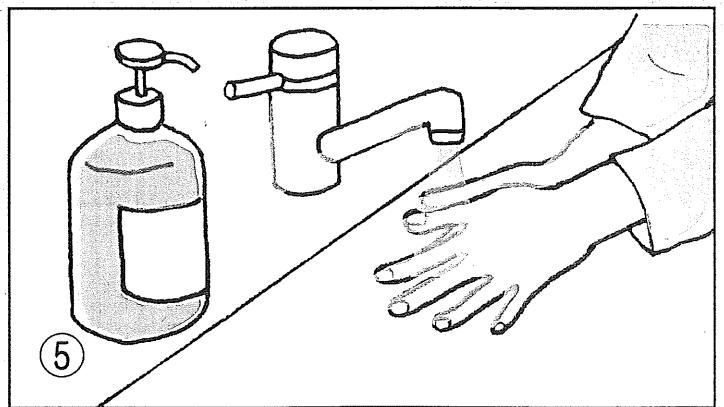
使い捨ての手袋とマスク、ガウン（エプロン）を着用し、おう吐物は使い捨ての布やペーパータオル等で飛び散らないよう外側から静かに拭きとる。



使用した使い捨ての布やペーパータオル等は、すぐにビニール袋に入れ密閉して廃棄する。（この際、ビニール袋に廃棄物が十分に浸る量の1000ppm 次亜塩素酸ナトリウムを入れることが望ましい。）



吐物が付着していた床とその周囲は、1000ppm 次亜塩素酸ナトリウムをしみ込ませた布やペーパータオル等で拭き、その後水拭きする。じゅうたん等すぐに洗濯できない場合は、スチームアイロン等の熱で殺菌する方法もあります。



処理後は手袋をはずして手洗いをする。手袋などは、使った布やペーパータオル等と同じようにビニール袋に密閉して廃棄する。



- おう吐物処理後、2～3日は感染の有無に注意！
- おう吐物処理時とその後も、換気を忘れずに！

【注意喚起】ノロウイルスによる食中毒にご注意ください！

感染性胃腸炎の患者数が、急増しています。代表的な病原体であるノロウイルスは、年末に流行のピークを迎えますので、手洗いや調理器具の消毒などの予防に努めてください。

【ノロウイルスによる食中毒とは？】

主な症状は、下痢、吐気、嘔吐、腹痛、発熱等で風邪の症状に似ています。

ノロウイルスは手指や食品などを介して、経口で感染し、ウイルスが体内に取りこまれてから、24～48時間で発症します。

ノロウイルスによる食中毒や感染性胃腸炎は冬場に多く発生する傾向があります。

保育園、学校、福祉施設などで発生した場合には、食中毒の他に人から人への感染（二次感染）も加わり、集団発生につながることもあるので注意が必要です。

【どうやって予防するの？】

〈基本は手洗いです！！〉

トイレの後、調理をする際、食事の前には、特によく手を洗いましょう。

ノロウイルスの場合は、ノロウイルスに感染した人のふん便やおう吐物からの二次感染や、人から人への感染もあります。

生肉にさわった手や調理器具は、十分に洗ってから次の調理をしましょう。

●食品を取り扱う施設の営業者は・・・

調理従事者は、吐き気、おう吐、下痢、腹痛、発熱などの症状や、風邪に似た症状があったときは、

1. 直接、食品を取り扱う業務にたずさわらないようにしましょう。
2. 医療機関に受診し、医師に相談しましょう。

ノロウイルスにつきましては、厚生労働省よりわかりやすいQ & A等が作られておりますので、ご参考ください。

ノロウイルスに関するQ & A（厚生労働省）

ノロウイルスによる食中毒や感染に注意（厚生労働省）

（社）日本食品衛生協会のホームページには、おう吐物の処理方法のリーフレットが掲載されております。

ノロウイルスによる食中毒予防啓発について（社団法人 日本食品衛生協会）