

菓子製造施設で ノロウイルス食中毒が発生

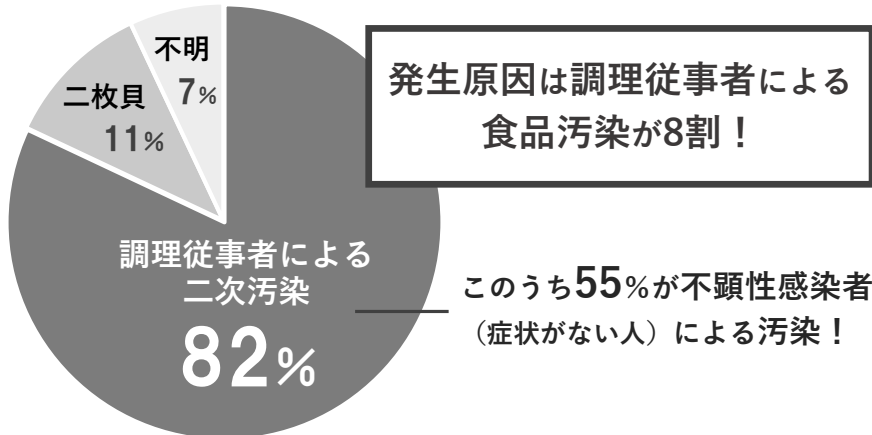
■ 菓子製造施設を原因とする食中毒事件の概要等

発生日	発生場所	原因施設	原因食品（推定）	概要
1月22日	新潟県 十日町市	洋菓子店	生菓子（シュークリーム、ロールケーキ等） 	シュークリームやロールケーキ等の生菓子（約340個）を食べた人のうち、調査ができた90人中8グループ58人が、おう吐、下痢等を発症した。 患者8人と従事者2人からノロウイルスが検出された。
1月24日	岐阜県 郡上市	和菓子屋	いちご大福 	当該和菓子屋が製造したいちご大福を食べた12人中9人が、おう吐、発熱等を発症した。 患者と和菓子屋製造従事者からノロウイルスが検出された。

※状況を調査中であつたり、患者数などが変わる場合があります

■ ノロウイルス食中毒発生要因の割合

出典：食品健康影響評価のためのリスクプロファイル（食品安全委員会）



手洗いが とても重要！

※アルコールでは十分な消毒効果は期待できません



—G7広島サミットに向けて—

食の安全・安心を確保するため、衛生管理に取り組みましょう

ノロウイルス食中毒予防のポイント

ノロウイルスを持ち込まない



下痢・吐き気・嘔吐の症状がある人は調理しない！

- 感染した人の便やおう吐物には大量のウイルスが含まれており、ウイルスが少しでも食品につくと、食中毒になる恐れがあります
- 自分に症状がなくても、家族に症状があるときは感染している場合があるため、調理作業には従事しないようにしましょう

ノロウイルスをつけない



トイレの後・調理する前は必ず石けんと流水で手洗いをする

- 健康な人でもウイルスをもっていることがあります
- アルコール消毒は効きにくい！**

必ず手洗い！

- ・トイレの後
- ・調理場に入る前
- ・次の調理作業に移る前
- ・盛り付けをする前

洗い残しがないように

- ◎爪は短く切り、指輪・時計ははずす
- ◎汚れが残りやすい指先や指の間、爪、親指は特に念入りに(図斜線部分)
- ◎二度洗いが効果的



ノロウイルスをやっつける



食品は中心部までしっかり加熱する

- カキ等の二枚貝は85℃以上で90秒間以上加熱しましょう
- 調理器具は熱湯または次亜塩素酸ナトリウム溶液で消毒しましょう

ノロウイルスをひろげない



トイレは塩素系漂白剤で消毒する

- トイレはノロウイルスに汚染されているものと考え、常に清潔に保ちましょう
- ・1日1回、業務終了後に汚染度が低いところから順に清掃・消毒
- ・調理衣や調理用の靴を着用してトイレに入らない