

ホテル・宿泊施設で ノロウイルス食中毒が多発！

■ホテルでの食事を原因とするノロウイルス食中毒事件（令和5年1月～3月）

発生日	発生場所	原因施設	概要
1月14日	岐阜県 高山市	ホテル厨房	ホテルに宿泊、食事をした1グループ（小学生と教員）18人中 15人 がおう吐、発熱、腹痛等を発症した。 患者と調理従事者からノロウイルスが検出された。
1月16日 （初発）	鹿児島県 鹿児島市	ホテル内 飲食店	ホテル内の飲食店で1/15～1/17の間に食事をした122人のうち、16グループ 36人 がおう吐、下痢、発熱を発症した。 患者と調理従事者（ 全員 ）からノロウイルスが検出された。
2月17日	岐阜県 郡上市	ホテル内 飲食店	ホテルのレストランで食事をした10グループ38人のうち、3グループ 9人 が下痢、おう吐、発熱等を発症した。 患者からノロウイルスが検出された。
2月18日	栃木県 那須塩原市	ホテル内 飲食店	ホテルのレストランで食事をした5グループ42人のうち、2グループ 16人 が下痢、発熱、腹痛等を発症した。 患者11人からノロウイルスが検出された。
2月19日 （初発）	長崎県 平戸市	ホテル内 飲食店	ホテルのレストランで2/18～2/19の間に食事をした12グループ101人のうち 70人 が下痢、おう吐、腹痛等を発症した。 患者と調理従事者からノロウイルスが検出された。
3月2日	大分県 九重町	ホテル厨房	ホテルで食事をした 4人全員 が、下痢やおう吐を発症した。 患者3人と調理従事者2人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の発生要因

発生原因は調理従事者による

食品の二次汚染が **8割！**



このうち**55%**が不顕性感染者
（無症状者）による汚染！

◎調理以外の従事者も、普段から非加熱の
二枚貝は食べない！

手洗いが
とても重要！



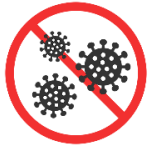
出典：食品健康影響評価のためのリスクプロファイル
（食品安全委員会）

ーG7広島サミットに向けてー

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

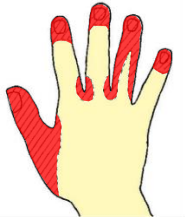
- 健康な人でもウイルスをもっていることがあります
- アルコール消毒は効きにくい！**

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