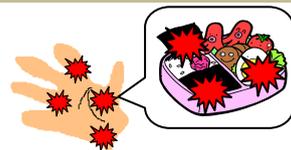


# 広島市で実際に起きたノロウイルス食中毒事例

## その1 感染者からの食品汚染で大規模食中毒に!!



12月中旬に、弁当製造施設で調製した給食弁当などを食べた約2千名が下痢、嘔吐、発熱などを発症しました。

複数の従事者の便やトイレからノロウイルスが検出されました。従事者の健康管理や手指・トイレなど製造施設内の洗浄・消毒が徹底されていなかったことが原因と考えられました。

## その2 二枚貝の加熱不足で食中毒に!!



2月下旬に、飲食店でコース料理を食べた6名が下痢、発熱などを発症しました。

患者から「食べた殻付き焼きカキが冷たかった。」との証言がありました。加熱調理用の殻付きカキを炭火で調理していましたが、十分に加熱されていなかったことが原因と考えられました。

## ノロウイルス食中毒を防ぐには



### 従事者の健康管理

下痢などの症状がみられるか   
家族に症状がみられるか

- 普段から感染しないように、食べ物や家族の健康状況に注意する。
- 症状がある時は、直ちに責任者に報告するとともに、食品を直接取扱う作業をしない。

※感染しても症状が現れない場合があります。また、下痢等の症状がなくなっても、1週間～1ヵ月程度、便にウイルスが排出されることがあるため、注意が必要です。

### 二次汚染防止



- 石けんでしっかり手を洗う。

※調理や盛付け前、トイレ、おう吐物処理や二枚貝の取扱いの後などは、確実に行う。

- 二枚貝の下処理時には、洗浄水などによって二次汚染を起こさないようにする。
- 生で食べる野菜・果物などはしっかりと洗浄する。
- まな板・ふきんなどの調理器具、従事者や客の手が触れやすい箇所(トイレのドアノブなど)は、毎日、洗浄・消毒を行う。

※消毒には塩素系消毒剤又は煮沸が有効です。

### 食材の十分な加熱



特に二枚貝は  
85～90℃で90秒間以上  
加熱!!

- ・食材は、中心部まで十分に加熱する。

※カキは食品表示をよく確認し、加熱調理用のむき身又は殻付きカキは、十分に加熱する。