

食中毒事件発生情報 第1号

患者数50人以上が2件！ 市内でノロウイルス食中毒が発生しました

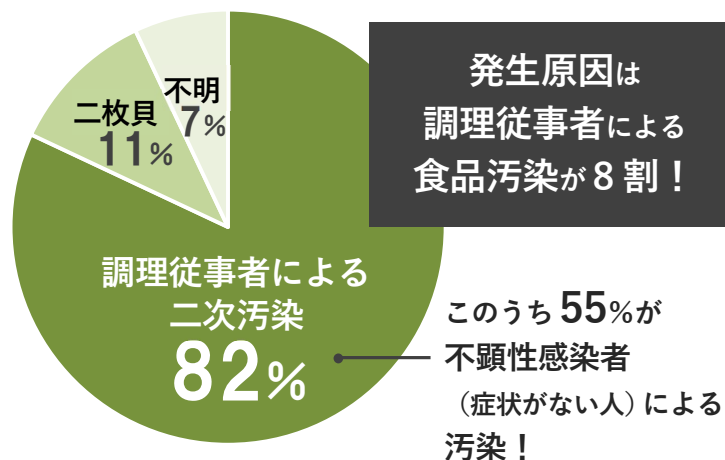
令和6年1月～3月に広島市で発生したノロウイルス食中毒事件

発生日	原因施設	原因食品	概要	行政処分
1/21	仕出し屋	会席料理、弁当	会席料理や弁当を食べた24グループ336人のうち82人が下痢、おう吐、発熱等を発症した。 患者、従事者、施設の拭き取りからノロウイルスが検出された。	営業禁止 (1/25～1/29)
1/28	飲食店	会席料理	食事をした14グループ82人のうち66人が下痢、発熱、おう吐等を発症した。 患者と無症状の従事者からノロウイルスが検出された。	営業禁止 (1/31～2/5)
2/10	飲食店	サラダ、刺身、 牡蠣の昆布焼き等	食事をした1グループ18人のうち13人が下痢、おう気、発熱等を発症した。 患者と無症状の従事者からノロウイルスが検出された。	営業禁止 (2/14～2/16)
3/23	飲食店	焼餃子、水餃子、 棒棒鶏等	食事をした14グループ49人のうち29人が下痢、おう吐、おう気等を発症した。 患者と従事者からノロウイルスが検出された。	営業禁止 (4/2～4/5)

冬だけじゃない！ 1年中発生するノロウイルス食中毒の特徴

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）



1事件あたりの患者数が多い！

ノロウイルス 36.9人

その他 8.5人

出典：食中毒統計（H30～R4年の平均）



手洗いがとても重要！



広島市食品安全情報センターニュースは市ホームページにも掲載しています。

広島市食品安全情報センターニュースで検索、または二次元コードを読み取って閲覧できます



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。

広島市食品安全情報センター（広島市保健所食品保健課 ☎：241-7437）

ノロウイルス食中毒予防のポイント

—ノロウイルスを運ぶのはあなたの手—

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
- ◎汚れが残し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

- 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

- 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