

食中毒事件発生情報

第7号

冬は特に注意！ 市内でノロウイルス食中毒が発生しました

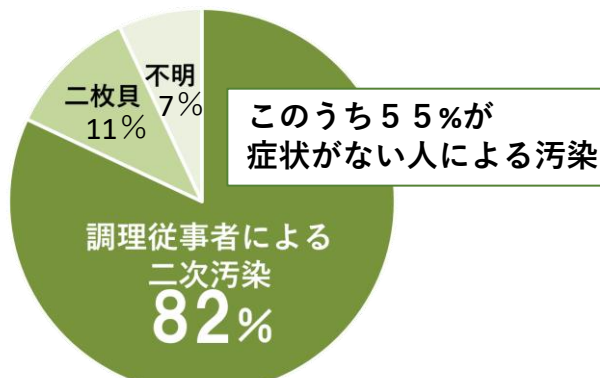
■ 9～11月に発生したノロウイルス食中毒事例（一部）

発生場所	患者数	原因施設	概要	喫食メニュー
広島市	14名	飲食店	当該施設で調理された食事を食べた25名のうち14名が吐き気、下痢、嘔吐等を発症。 患者10名、調理従事者1名からノロウイルスが検出 された。	しらすと豆腐のサラダ、生カキ、刺身5種、アサリ地酒蒸し、煮アナゴだし汁巻き等
福岡県北九州市	9名	飲食店	当該施設で食事をした3グループ13名のうち9名が下痢、嘔吐、腹痛等を発症。 患者9名からノロウイルスが検出 された。	焼きカキにぎり（推定）
茨城県稲敷郡	29名	飲食店（無許可）	当該施設で製造された弁当を食べた36名のうち29名が発熱、下痢、腹痛等を発症。 患者26名、調理従事者1名及び施設拭き取り1検体からノロウイルスが検出 された。	弁当（白菜と豚の炒め物、きんぴらごぼう、切り干し大根のサラダ、ご飯、漬物、味噌汁）
大阪府東大阪市	52名	飲食店（社員食堂）	当該施設で調理された食事を食べた302名のうち52名が下痢、嘔吐、発熱等を発症。 複数の患者と調理従事者からノロウイルスが検出 された。	当該施設で提供された食事

食中毒患者数ワースト1位！ノロウイルス食中毒の特徴

発生原因は調理従事者による食品汚染が8割！

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事件当たりの患者数が多い！

ノロウイルス 36.9人

その他 8.5人



せっけんでの手洗いがとても重要！



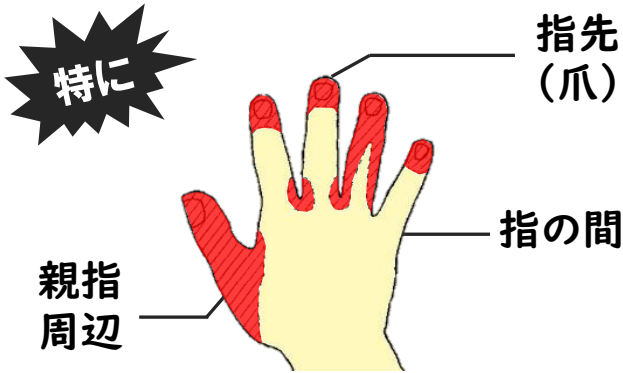
状況を調査中であつたり、患者数などが変わつたりする場合があります。



手洗いの方法とポイント

—ノロウイルスを運ぶのはあなたの手—

汚れが残りやすい部分

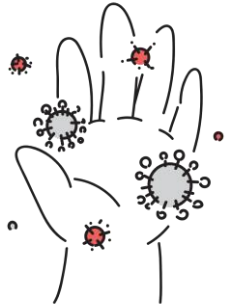


時計・指輪は外して洗う!

手洗いのタイミング

必ず 手洗いはせっけんで!

- 調理の前
- トイレの後
- 作業の前後
- 手袋の交換時
- お金を触った後



効果的な手洗いの方法

二度洗いが効果的

- 1 水で手をぬらし、せっけんをつけてよく泡立てる
- 2 手をくんで指の間を洗う
- 3 手のひらをひっかくようにして爪の間を洗う
- 4 手の甲に手のひらを重ねて手の甲と指の間を洗う
- 5 親指をにぎって回しながら洗う
- 6 手首をにぎって回しながら洗う

手首や手のしわの部分も汚れが残りやすいので念入りに!

