

食中毒事件発生情報

第1号

冬だけじゃない！ノロウイルス食中毒にご注意ください！
2月以降も全国で発生しています！

■令和7年2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
2/9	飲食店	前菜、刺身、グラタン等	当該施設で調理された食事を食べた7グループ34名のうち29名が下痢、発熱、嘔気等を発症した。患者11名、従事者1名からノロウイルスが検出された。	営業禁止 (2/14～2/18)
3/15	飲食店	サラダ、刺身、スパゲッティ等	当該施設で調理された食事を食べた6グループ17名のうち16名が下痢、嘔吐、発熱等を発症した。患者4名、従事者4名、施設拭き取り6検体からノロウイルスが検出された。	営業禁止 (3/18～3/25)

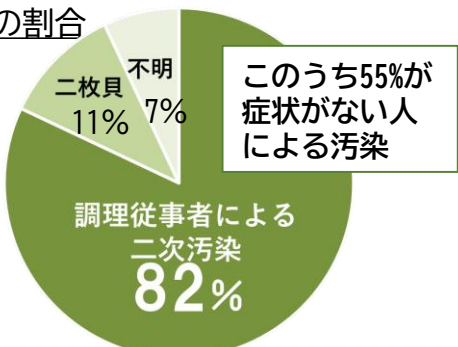
■令和7年2月～5月に全国で発生したノロウイルス食中毒事件（一部）

発生場所	患者数	原因施設	原因食品	概要
横浜市	7名	町内会炊き出し会	餅	町内会の炊き出し会で餅つきを実施し、ついた餅を食べた7名のうち7名が腹痛、下痢、嘔吐、発熱等を発症した。患者3名からノロウイルスが検出された。
福島市	32名	飲食店	5/10～5/15に提供された食事	当該施設で提供された食事を食べた273名のうち32名が下痢、嘔吐、腹痛、発熱等を発症した。

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 37.6人

その他 8.4人

出典：食中毒統計（令和元年～5年の平均。病因物質が判明している食中毒に限る）



せっけんでの手洗いが
とても重要！



状況を調査中であったり、患者数などが変わったりする場合があります。

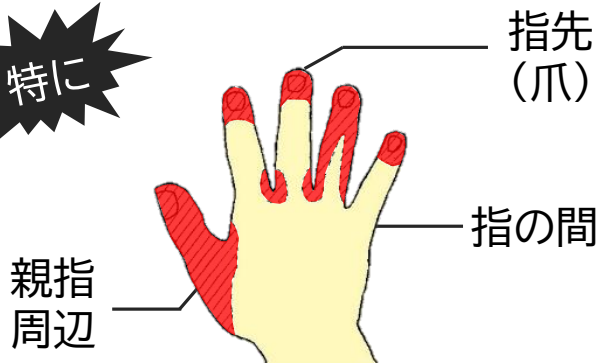


手洗いの方法とポイント

— 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

特に



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



／ 二度洗いが効果的 ／

効果的な手洗いの方法

- 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！

