

食中毒事件発生情報

第1号

身近に潜む！ ノロウイルス食中毒

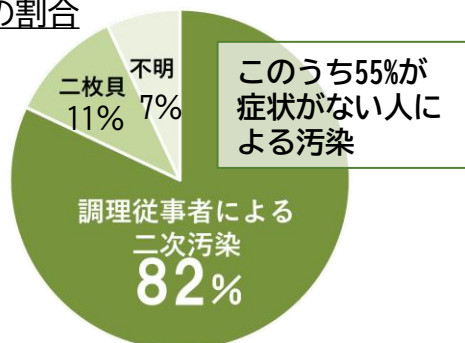
令和8年1月～4月に広島市で発生したノロウイルス食中毒事件

発生日	原因施設	原因食品	概要	行政処分
1/29	飲食店 (居酒屋)	刺身、唐揚げ、 サラダ等	当該施設で調理された食事を食べた2グループ23名のうち 16名が下痢、嘔吐、吐き気等を発症した。患者8名、従事者2名からノロウイルスが検出された。	営業禁止 (1/29～2/6)
2/17	飲食店	刺身、出汁巻 き卵等	当該施設で調理された食事を食べた2グループ10名のうち 5名が下痢、嘔吐、発熱等を発症した。患者4名からノロウイルスが検出された。	営業禁止 (2/22～2/26)
3/15	飲食店	寿司	当該施設で調理された食事を食べた17グループ56名のうち 38名が下痢、嘔吐、腹痛等を発症した。患者10名、従事者3名からノロウイルスが検出された。	営業禁止 (3/18～3/31)
3/25	飲食店	生牡蠣 (推定)	当該施設で調理された食事を食べた2グループ4名のうち 3名が下痢、吐き気、嘔吐等を発症した。患者1名、まかないを食べた従事者1名からノロウイルスが検出された。	営業禁止 (3/31～4/10)
4/14	仕出し屋	仕出し弁当	当該施設で調理された弁当を食べた1グループ9名のうち 7名が吐き気、嘔吐、下痢等を発症した。患者3名、従事者1名からノロウイルス、施設拭き取り1か所からノロウイルス及び大腸菌群が検出された。	営業禁止 (4/19～5/2)

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 36.7人

その他 8.4人

出典：食中毒統計（令和2年～6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！

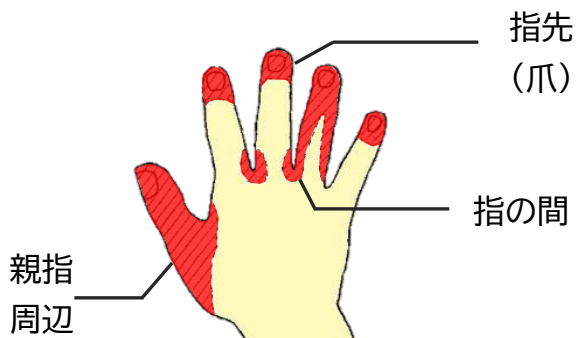


状況を調査中であったり、患者数などが変わったりする場合があります。



手洗いの方法とポイント

【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】

- 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



必ず 手洗いはせっけんで！

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



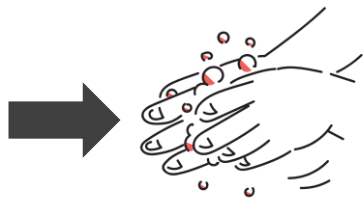
2 手をくんで指の間を洗う



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！

