

食中毒事件発生情報 第5号

○令和4年1月に広島市内の飲食店で食中毒が発生し、営業禁止としました。

公表日	発生場所	原因施設	原因食品	病因物質	概要
1/17	広島市	飲食店	令和3年12月29日夜に提供した食事	カンピロバクター	令和3年12月29日19時に当該施設を利用した1グループ3名全員が令和4年1月1日午前7時から午後5時にかけて、下痢、腹痛、発熱等を発症した。患者の共通食は、当該施設が調理した食事のみであること、患者便からカンピロバクターが検出されたことから当該施設で提供された食事を原因とする食中毒と判断した。
1/21	広島市	飲食店	令和4年1月12日に製造された弁当	ノロウイルス	令和4年1月12日に当該施設で製造した弁当を喫食した1グループ18名が1月13日22時から15日0時にかけて、下痢、腹痛、発熱等を発症した。患者の共通食は、当該施設が調理した弁当のみであること、患者及び従事者の便からノロウイルスが検出されたことから当該施設で提供された食事を原因とする食中毒と判断した。公表後、他の同一利用日の客から有症の申し出があり、摂食者44名、患者28名となった。

○全国の食中毒事例 調理従事者を原因としたノロウイルスによる食中毒事例が多発しています。

公表日	発生場所	原因施設	原因食品	病因物質	概要
2/2	沖縄県宜野湾市	病院給食調理施設	原因施設で提供した食事	ノロウイルスGⅡ	1月26日夕食及び27日朝食に当該施設が調理した給食を喫食した121名中29名が27日16時から30日20時にかけて嘔吐、下痢等を呈した。有症者の共通食は当該施設が調理した給食のみであること、有症者と調理従事者の便からノロウイルスが検出されたことから、当該施設で提供された食事を原因とする食中毒と判断された。
2/7	大阪府大阪市	老人ホーム給食施設	原因施設で提供した食事	ノロウイルス	1月28日及び29日に当該施設が提供した給食を喫食した128名中35名が1月29日21時頃から31日11時頃にかけて嘔吐、下痢及び発熱等の症状を呈した。有症者全員の共通食は当該施設が調理した給食以外にないこと、有症者と調理従事者の便からノロウイルスが検出されたことから、当該施設で提供された食事を原因とする食中毒と判断された。

手洗い(2度洗い)の効果

調理前後、トイレの後、食事の前にはハンドソープと流水でしっかり手洗いを行いましょう。特に「ハンドソープで10秒もみ洗い後、流水で15秒すすぎ」を2回繰り返すと残存ウイルスの数を効果的に減らすことができます。

手洗いの方法

手洗いなし

流水のみで15秒手洗い

「ハンドソープで10秒もみ洗い後、流水で15秒すすぎ」を2回繰り返す

残存ウイルス数(残存率)

約1,000,000個

約10,000個(約1%)

数個(0.0001%程度)

出典: 森 功次他

: 感染症学雑誌, 80, 496-500 (2006)

● 広島市ホームページで [広島市食品安全情報センターニュース](#) と検索してください。

原因食品が調査中であつたり、患者数等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) [電話: 241-7437]