



弁当を原因とする ノロウイルス食中毒が多発！

■ 令和5年2月に発生した弁当を原因とする食中毒事件（一部）

発生日	発生場所	原因食品	概要
2月3日	広島市	折詰弁当	仕出し店が調理した折詰弁当を食べた1グループ46人中 14人 が、下痢、おう吐、発熱等を発症した。患者7人と調理従事者1人からノロウイルスが検出された。
2月4日	栃木県日光市	寿司弁当	飲食店が調理した寿司弁当を食べた1グループのうち、 24人 が下痢、発熱、嘔吐等を発症した。患者と調理従事者からノロウイルスが検出された。
2月4日	兵庫県西宮市	弁当	飲食店が調理した弁当（インターネットで注文し宅配されたもの）を食べた1グループ30人中 18人 が、発熱、下痢、おう吐等を発症した。患者9人と無症状の調理従事者1人からノロウイルスが検出された。
2月5日	福岡市博多区	給食弁当	弁当製造施設が2月3日～9日の間に調理した給食弁当を食べた25カ所の保育園及び幼稚園の園児ら 281人 が、嘔吐や下痢等を発症した。患者9人と従事者6人からノロウイルスが検出された。
2月14日	東京都品川区	仕出し弁当（2種）	弁当製造施設が調理した弁当を食べた2グループ75人中 31人 が、下痢、おう吐、発熱等を発症した。 <u>患者17人から</u> ノロウイルスが検出された。
2月19日	愛媛県松野町	仕出し弁当	飲食店が調理した仕出し弁当を食べた1グループ19人中 12人 が、下痢、吐き気、おう吐等を発症した。患者と調理従事者からノロウイルスが検出された。

※状況を調査中であったり、患者数などが変わる場合があります

■ ノロウイルス食中毒の発生要因

発生原因は調理従事者による
食品の二次汚染が **8割！**



このうち**55%**が不顕性感染者
(無症状者)による汚染！

手洗いが
とても重要！

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)

◎**大切！**

調理以外の従事者も、普段から非加熱の二枚貝は食べないようにする

—G7広島サミットに向けて—

食の安全・安心を確保するため、衛生管理に取り組みましょう

ノロウイルス食中毒予防のポイント

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

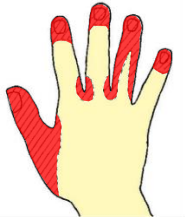
- 健康な人でもウイルスをもっていることがあります
- アルコール消毒は効きにくい！**

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
- ◎汚れが残り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する

- 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する

- 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