

広島市でも
2月に発生！



弁当を原因とする ノロウイルス食中毒が多発！

■ 令和5年3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
3月2日	京都府京丹後市	弁当	飲食店が調理した弁当を食べた1グループ23人中 12人 が、下痢、おう吐、発熱を発症した。 患者3人と 調理従事者1人 からノロウイルスが検出された。
3月6日	宮崎県高千穂町	弁当	飲食店が調理した弁当と仕出しを食べた69人中 39人 が、おう吐、下痢、発熱等を発症した。患者と 従事者 からノロウイルスが検出された。
3月8日	長野県伊那市	仕出し弁当	飲食店が調理した仕出し弁当を食べた4グループ20人中、4グループ 18人 が、倦怠感、下痢、吐き気、腹痛等を発症した。 患者と 調理従事者 からノロウイルスが検出された。
3月12日	新潟県三条市	弁当	飲食店が提供した食事や弁当を食べた13グループ136人中、7グループ 86人 が、下痢、おう吐等を発症した。 患者14人と 調理従事者4人 からノロウイルスが検出された。
3月28日	岡山県岡山市	寿司弁当	飲食店が調理した寿司弁当を食べた21人中 14人 が、下痢、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。
3月29日	山口県田布施町	弁当	飲食店が調理した弁当を食べた101人中 28人 が、おう吐、下痢、発熱を発症した。 患者と 調理従事者 からノロウイルスが検出された。

※状況を調査中であつたり、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

ーG7広島サミットに向けてー

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