

菓子製造施設で ノロウイルス食中毒が多発

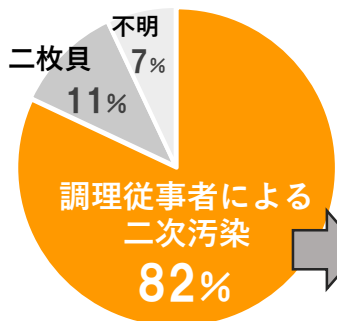


■ 令和5年1月～3月に発生した菓子製造施設を原因とする食中毒事件

発生日	発生場所	原因施設	原因食品	概要
1月22日	新潟県十日町市	洋菓子店	生菓子	シュークリームやロールケーキ等の生菓子（約340個）を食べた人のうち、調査ができた90人中8グループ 58人 が、おう吐、下痢等を発症した。患者8人と 従業員2人から ノロウイルスが検出された。
1月24日	岐阜県郡上市	和菓子屋	いちご大福	和菓子屋が製造したいちご大福を食べた12人中 9人 が、おう吐、発熱等を発症した。患者と 従業員から ノロウイルスが検出された。
3月10日	福島県いわき市	菓子製造施設	パン（卵サンド、ハムサンド等）	菓子製造施設が製造した卵サンドなどを食べた幼稚園及び保育所の園児ら 142人 が、おう吐、下痢、発熱等を発症した。患者38人と 従業員4人から ノロウイルスが検出された。
3月18日	京都府南丹市	和菓子店	いちご大福	和菓子店が製造したいちご大福を食べた1グループ29人中 13人 が下痢、おう吐、発熱を発症した。患者2人と 調理従事者2人から 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汚染が**8割**

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！

※アルコールでは十分な消毒効果は期待できません



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）

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