

イベントでの食中毒が
発生しています！！

イベント等における ノロウイルス食中毒の予防



その一

「トイレの後」、「調理前」は必ず流水、石けんで十分に手を洗う！

- ・健康な人でも体内にノロウイルスを持っていることがあります

その二

下痢・吐き気・嘔吐の症状がある人は調理しない！！

- ・ノロウイルスに感染した人の便や吐物には大量のウイルスが含まれています

その三

加熱は食品の中心部までしっかりと！！

- ・汚染の可能性が高い二枚貝などは85～90℃で90秒間以上の加熱が必要とされています。

その四

盛り付け、包装は手袋をつけて！！！！



・ノロウイルス食中毒の大半はウイルスを持った人から食品への汚染が原因です

・ノロウイルスは感染力が強く、体内で増えるため、ノロウイルスが少しでも食品についてしまったら食中毒になる危険性があります！！



事例1：平成21年12月、親子イベントに参加し、同教室で作ったサンドイッチとケーキを食べた84名中42人が嘔吐、下痢、発熱等を発症したノロウイルス食中毒が発生しました。主催者側の人からノロウイルスを検出し、**手指を介してノロウイルスが食べ物につき、感染が拡大した**と推定されました。

事例2：平成24年1月、小学校で開催されたもちつき大会で提供されたもちを食べた児童、保護者等約180名中66名が、嘔吐、発熱、下痢等の症状を発症したノロウイルス食中毒が発生しました。発生要因として、**餅つき参加者の手指を介した食品への汚染**が考えられました。