

ノロウイルスによる食中毒

1. 浜松市の学校給食での事例

原因食品：食パン

喫食者数：8027人

患者数：1271人

検査結果：製造従事者便23名中4名陽性

●汚染経路●

食パン200°C50分焼成



1枚1枚手にとり検品

ノロウイルス陽性の4名
は全員検品作業に従事

体調不良を訴えていた人はいなかった

この他、女子トイレのスリッパと
検便で陽性となった人の作業着から
ノロウイルスが検出

食パンの検品作業によって
広範囲に汚染が広がった

●汚染の原因●

製造従事者間での感染



手洗いが不十分



手袋の着用方法や交換頻度が不適切



作業服を介して手袋を汚染

使い捨て手袋の汚染

使い捨て手袋を過信

→手洗い不足と手袋の不衛生な取り扱いが原因

2. この事例からの教訓

～ノロウイルス不顕性感染者がいることを前提とする～

①手洗い方法・タイミングの再確認

- ・マニュアル通り手洗いし、消毒してから手袋を着用する
- ・手袋着用後は、アルコールなどで消毒する
- ・手袋は補助として考え、手洗いの代用にしない

②使い捨て手袋着用のルールの確認

- ・食品以外のものを触った時は、手洗い・消毒を行う
- ・使用後は手袋の汚れを内側にして捨てる
- ・使用前の手袋は、所定の場所に清潔に保管する

③トイレの管理・使用方法

- ・トイレ使用時の服装のルール化
- ・トイレ内の定期的な清掃・消毒の実施

