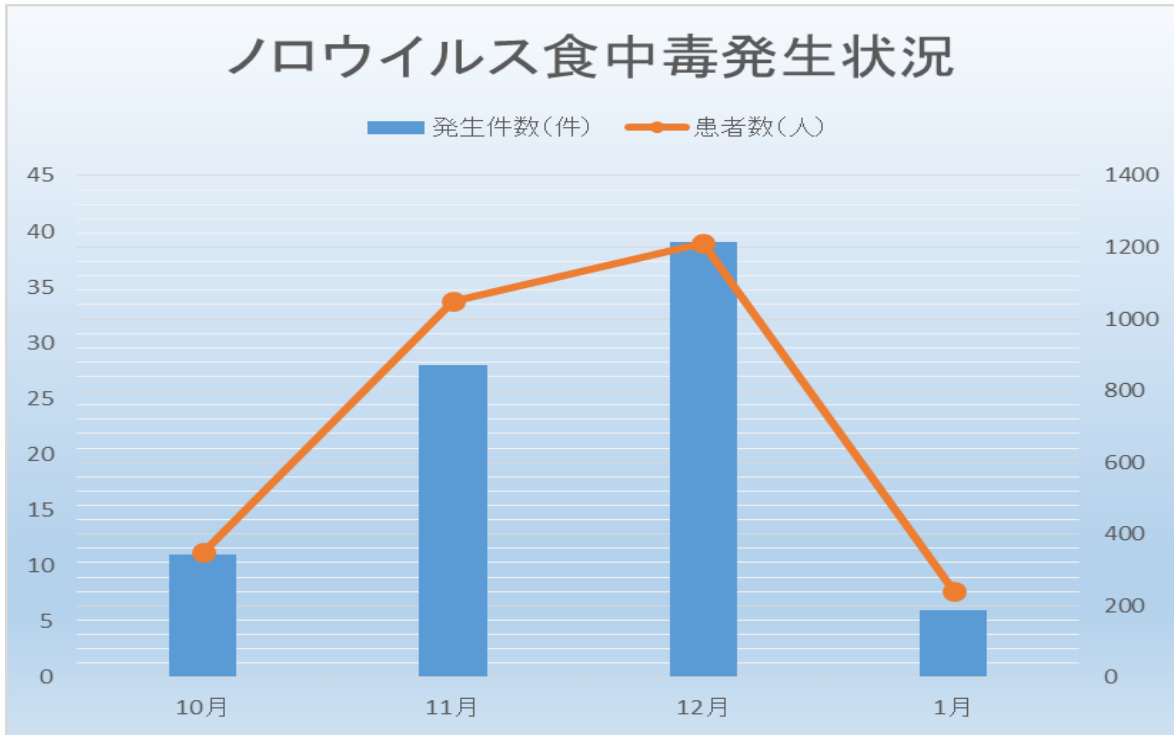


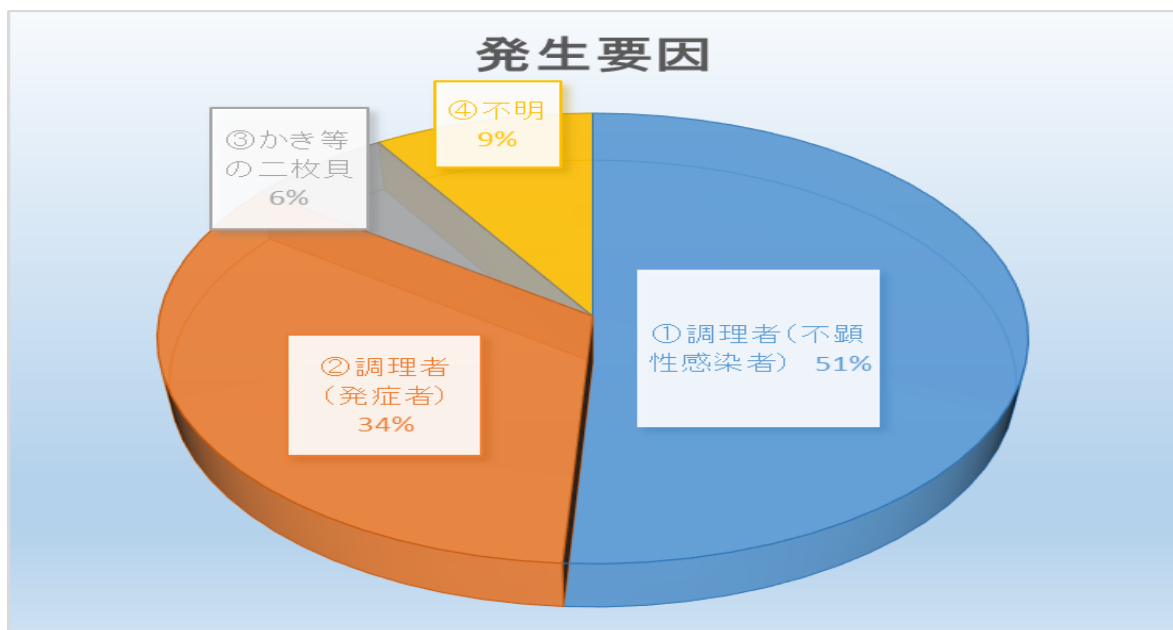
ノロウイルス食中毒発生状況

1. 発生件数と患者数推



(2015年10月～2016年1月データ:厚生労働省ホームページより抜粋)

2. ノロウイルス食中毒の発生要因



(食と健康 2016年2月号より抜粋)

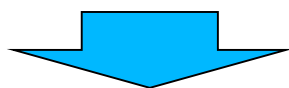
3. 札幌市の飲食店での事例



- 発生日時:2015年12月2日
- 患者数:7名(20歳の男女)
- 原因食材:サラダ、カルパッチョ等
- 検査結果:6人の便と従業員2名よりノロウイルス検出(新型GⅡ・17)
- 営業処分:3日間の営業停止

4. 予防対策

発生要因⇒発生の85%が調理従事者が要因
(51%は症状の無い不顕性感染者)



1. 自分の手指にノロウイルスが付着していることを前提とした入念な手洗い
2. 十分な手洗い後、使い捨て手袋の着用
3. 不特定多数の人が触れる箇所の洗浄・消毒の徹底
トイレドアノブ、冷蔵庫取っ手、水道ハンドル、調理器具等



**ノロウイルスの時期は
続いています！！**

