

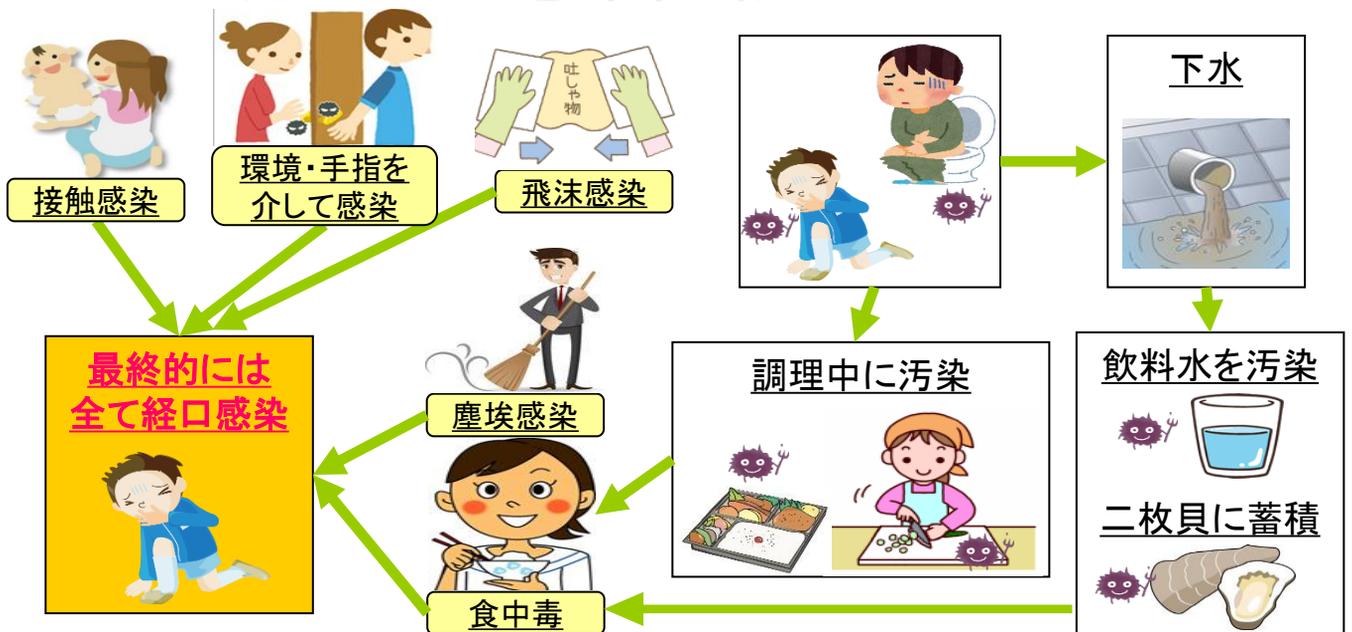
ノロウイルス食中毒 ～食品取扱者を介して二次汚染～

1. 平成27年 大規模ノロウイルス食中毒発生事例 (患者数200人以上)

発生年月日	都道府県	原因施設	原因食品	摂食者数	患者数
1月2日	三重県	飲食店	不明(1月1日～3日に提供された食事)	638	416
1月28日	東京都	仕出屋	当該施設が調製し提供した仕出し弁当	950	321
3月3日	愛知県	仕出屋	不明(3月2日～4日に提供した昼食弁当)	12211	576
3月5日	福岡県	飲食店	不明(3月4日に調理、提供された食品)	2149	349
4月9日	福岡県	飲食店	不明(4月8日～13日に調理された食品)	314	215
11月10日	広島県	旅館	不明(11月9日～13日に提供された食事)	671	228

(厚生労働省ホームページ参考)

2. ノロウイルスの感染経路



近年は食品取扱者からの二次汚染が原因とされる
ノロウイルス食中毒が多く発生しています！！

3. 食品取扱者の健康管理

①健康状態の把握

- 作業に従事する前に必ず健康状態を確認し、記録を行う
- ※従業員が感染するリスクのある家族等の同居人の健康状態も把握しておく
 - ※自宅で体調不良があった場合は、出勤前に必ず上司に連絡し判断を仰ぐ

②胃腸炎症状が見られた場合

- 自身の症状を正確に連絡する
- 軽い吐き気やむかつき、胃腸の違和感や軟便等、業務に支障のない程度の軽い症状の場合でも、ノロウイルス感染の可能性がありますので、責任者に連絡しましょう

4. ノロウイルス食中毒～予防4原則～

ノロウイルスは食品中で増殖しないので
食品に「**つけない**」ことが大切！！



持ち込まない

- ①健康チェックの徹底
- ②衛生的な作業着の着用
- ③生鮮食品の水道水での十分な洗浄
- ④入室前・トイレ後の手洗いの徹底

拡げない

- ①嘔吐物の適切な処理
- ②小まめな手洗いの徹底
- ③施設(特にトイレ)の定期的な清掃・消毒
- ④二枚貝の取り扱いに気を付ける

加熱する

- ①中心温度85～90℃で90秒以上の十分な加熱

つけない

- ①トイレ使用后等の手洗い徹底
- ②使い捨て手袋・マスク着用の徹底
- ③調理器具・食器の洗浄・消毒の徹底
- ④定期的な検便による感染状況の把握



ノロウイルスの予防に努めましょう！！