

冬は特にご注意！

資料 8

平成 29 年 1 月 26 日

食品生活衛生課

ノロウイルス

食中毒

1 平成 28 年広島県内で発生したノロウイルスによる食中毒事件

発生日	発生場所	喫食者数	有症者数	原因施設・食品
1/19	尾道市	2680	80	仕出屋が調製した弁当
5/28	広島市	22	16	飲食店が提供した料理
10/5	福山市	不明	20	社員食堂で提供した食事
11/9	福山市	23	11	仕出屋が提供した食事
12/7	呉市	213	62	給食施設が提供した給食
12/10	広島市	21	21	飲食店が提供した食事

2 厚生労働省からの注意喚起

「感染性胃腸炎の流行状況を踏まえたノロウイルスの一層の感染予防対策の啓発について」
(平成 28 年 12 月 21 日付け事務連絡) (抜粋)

- 12 月 5 日～12 月 11 日において、感染性胃腸炎患者（感染症）の報告数が、直近 5 年間で最も流行した平成 24 年のピーク時に迫る水準となっている。
- 感染者が食品の調理に従事することによる食中毒も多発している。
- 検出された多くのノロウイルスは、過去に流行した GII.2 の変異株である。
- 現在、流行が確認されているノロウイルス GII.2 の変異株については、現在市中で使用されている迅速診断検査キットでは、他の株より更に感度が低い可能性がある。そのため、ノロウイルスによる感染の疑いがある場合は、検査結果に関わらず感染防止対策等に努めていただきたい。

※広島県内で発生した感染性胃腸炎集団発生事例（感染症）についても、ノロウイルスが検出された 26 件のうち 23 件が GII.2 によるものでした。

3 食中毒予防のポイント

健康管理

- 普段から感染しないように食べものや家族の健康状態に注意する。
- 症状があるときは、食品を直接取扱う作業をしない。
- 症状があるときに、すぐに責任者に報告する仕組みをつくる。

手洗い

- 洗うタイミングは、
 - ◎ トイレに行ったあと
 - ◎ 調理施設に入る前
 - ◎ 料理の盛付けの前
 - ◎ 次の調理作業に入る前
- 汚れの残りやすいところをていねいに
 - ◎ 指先、指の間、爪の間
 - ◎ 親指の周り
 - ◎ 手首

消毒

方法① 塩素消毒

洗剤などで十分に洗浄し、**塩素濃度 200ppm の次亜塩素酸ナトリウム**で浸しながら拭く。

※エタノールや逆性石鹼はあまり効果がありません。

方法② 熱湯消毒

熱湯（85℃以上）で 1 分間以上加熱する。