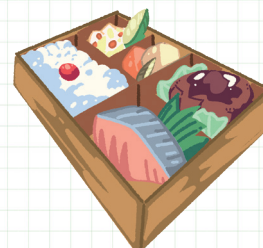


食中毒 事件簿

1 “つけない” を失敗

- 原因食品
仕出し弁当
- 病因物質
ノロウイルス
- 健康被害の状況
24名が下痢・おう吐など



原因はどこに・・・？



おう吐・胸やけ・軟便の症状があった次の日には、症状がなくなっていたので、弁当の調理を行いました。調理作業で手いっぱい施設の清掃や整理整頓が行き届かず、手洗器に色々なものを置いてしまっていたため、作業中に手を十分に洗えませんでした。

原因

ノロウイルスに感染していた従業員が、手指や調理器具などを介して食品にノロウイルスをつけてしまった

ノロウイルス

人間だけを狙いうち！
感染力が非常に強く、熱や消毒にも抵抗する強敵！



症状	潜伏時間	発熱	おう吐	下痢
	24～48時間	○	○	○

- 原因食品
- 手指や調理器具などを介してウイルスがついたあらゆる食品
 - 二枚貝（カキなど）

- 予防方法
- 食品にさわる人の健康管理
ノロウイルスに感染していても、ご自身には自覚症状が出ないことがあります。また、症状が治っても2～3週間ウイルスを排出し続けることにも注意が必要です。ご自身が気づかぬうちに、施設にノロウイルスを持ち込んで周囲に広げたり、食品や調理器具にノロウイルスをつけたりすることがないように、体調管理や感染予防を徹底しましょう。
 - 手洗いの徹底
適切なタイミングで正しい手洗いを行うことに加えて、いつでも手洗いができるよう手洗器周辺の整理整頓や備品（石けん・ペーパータオルなど）の管理も大切です。
 - 食品中心部までの十分な加熱（85～90℃で90秒間以上）
 - 次亜塩素酸ナトリウムによる消毒（アルコール消毒は効きにくい）



コラム

“無理” していませんか？

施設の作業能力（人手や設備など）を超えて“無理”な作業をしたことが食中毒の発生につながった事例が過去に数多くあります。また、“いつもと違う”状況（従業員の急な休み、急な食材の変更、予想外の混雑など）も事故につながりやすいものです。

ご自身の施設で対応できる作業量や緊急事態への対処方法を日ごろから把握しておきましょう。