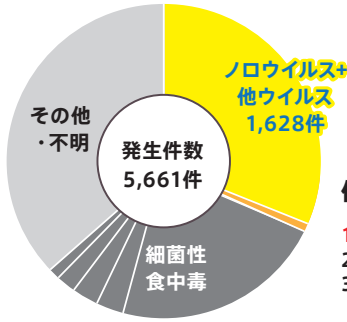


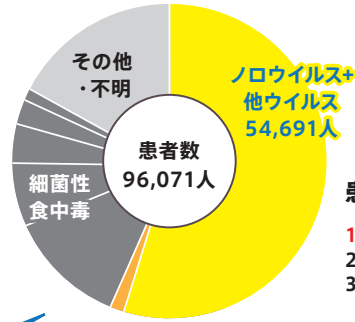
ウイルス性食中毒 参考データ

病因物質別食中毒発生状況 ※過去5年間の合計



件数で**1位**

1位	ウイルス	1,628件
2位	カンピロバクター	1,602件
3位	サルモネラ菌	143件
	黄色ブドウ球菌	143件



患者数で**1位**

1位	ウイルス	54,691人
2位	カンピロバクター	11,564人
3位	サルモネラ菌	4,885人

患者数全体の**56.9%**

事故一件あたりの患者数

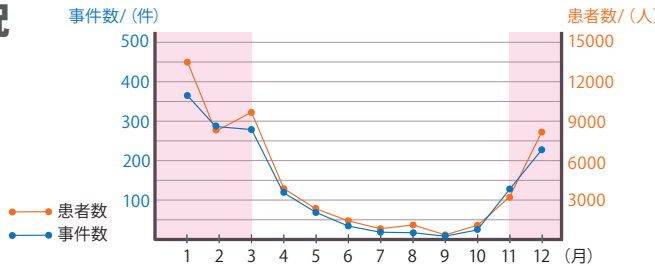


大規模食中毒につながる危険性が高い

月別発生状況

※過去5年間の合計

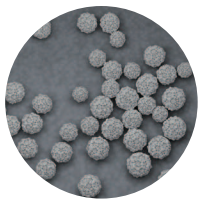
11~3月	事件数	患者数
	1,290	44,577
4~10月	事件数	患者数
	338	10,114



- ・冬期に多く発生する傾向がはっきり判ります。
- ・大規模な集団食中毒の発生要因として対策が必要です。

※参照資料 厚生労働省 食中毒統計 平成26~30年

ノロウイルスの特徴



非常に小さい

黄色ブドウ球菌などの食中毒菌の1/30の大きさ。

小さいと除去しにくい

手のしわや指紋に入り込んで除去しにくい。長時間浮遊し感染症の病因物質になる。

抵抗力が強い

アルコールが効きにくい	75%エタノール30秒でも1/10減少にとどまる
酸に強い	胃を通過できる。pH2.7 3時間で感染性保持
加熱・凍結条件	60℃30分で感染性保持。凍結しても不活化しない
環境条件	室温で20日以上感染性保持。温度が低いほど安定

主な症状：嘔吐、下痢、腹痛、発熱等で、子供やお年寄りには重症化したり、吐物を気道に詰まらせて死亡することがあります。※病状は数日でおさまりますが、2週間から1ヶ月程度便中にウイルスが排出されます。

ノロウイルス食中毒予防 4 原則

- 調理施設に **1. 持ち込まない**
- 仮に持ち込まれても **2. 拡げない**
- 中心温度 **3. 加熱する**
85℃~90℃ 90秒以上
- 食品に **4. つけない**