

**【食中毒】弁当が原因で72人が食中毒、ノロウイルスを検出**



※写真はイメージです。

栃木県保健福祉部は13日、栃木市の弁当製造販売会社「ききょう」が調理した弁当が原因の食中毒が発生し、72人が発症したと発表した。そのうち80代の男性1人が死亡したが、食中毒との因果関係は確認されていないという。

発表によると、9日に同社が作った弁当を食べた人たちが、下痢や発熱、嘔吐（おうと）などの症状を訴えた。発症者に共通する食事が弁当に限られ、発症者や調理従事者からノロウイルスが検出されたことから、弁当が原因と断定された。県が調査対象とした2122人のうち、140人を調べたところ、72人が発症し、そのうち46人が医療機関を受診。死亡した1人を含む2人が入院していた。

県は13日から同社に営業禁止を命じた。すでに11日から営業を自粛していたという。ノロウイルスは気温が低い方が生き延びやすく、冬に感染が多い。ただ県内では先月以降、気温が上がってきてからも感染が相次いでいる。

(引用：朝日新聞オンライン 2025/04/14 10:45 より一部抜粋)

**ウイルスを拡散しないため、正しい手洗いを徹底しましょう。**

通常は秋冬に流行するノロウイルスですが、今年は気温が高くなる4~5月でも、食中毒事故が各地で発生しています。ウイルスによる食中毒対策は「持ち込まない」ことが基本です。作業従事者は、下痢や嘔吐などの症状の有無に自覚を持ち、正しい手洗いや手袋・マスクを着用することにより、ウイルスの持ち込みや拡散のリスクを抑えることができます。また、手洗いや体調管理などは、細菌汚染防止にも効果があります。基本的な手洗いや体調管理などは、いつでも実践を徹底しましょう。

**原因分析のためのチェックポイント**

問題となった事象	原因を考えるポイント
弁当の ノロウイルス汚染	①手洗いはマニュアル通りの運用ができていますか？
	②作業従事者の健康状態の確認はできていますか？記録はあるか？

**対策案**

手洗いにはマニュアルが必要です。食品工場の作業従事者は、入場時の正しい手洗いの手順やルールを文書化し、全員が同じ衛生レベルで作業を行えるようにすることが重要です。手洗いマニュアルには、手洗い手順のほか、手洗いのタイミングを記載し、手洗い場に掲示します。入場時には確認しながら手洗いを行います。

また、入場時チェックシートを作成し、製造環境の入場前に行うローラー掛け、手洗い後、着衣チェック、健康確認などの手順が確認できるようにしましょう。

チェック項目を文書化し、毎日確認しましょう。作業従事者自身が衛生管理の重要性を理解し、清潔な状態を維持するポイントを意識して衛生管理のレベルをアップしましょう。

<p>▼提案する清掃用具 バーキュート 私の爪ブラシ</p> 	<p>▼選択する理由</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・細かいブラシの毛先が手のしわや爪の間にしっかり届くので、すみずみまでしっかり洗浄することができます。</li> <li>・柔らかいブラシなので、皮膚への負担が軽く、痛みや荒れを軽減し、手指洗浄の徹底を補助します。</li> <li>・ブラシ洗浄後は専用ホルダーでしっかり乾燥させることができ、使用前後の細菌の繁殖を防ぎます。</li> <li>・記名による個人別管理ができ、使い回しによる汚染拡大を防ぎます。</li> </ul>
--	--

㈱バーテックでは、このような事故の予防のため、食品製造業向けのブラシの提案だけでなく、現場の作業員から普段の清掃作業で求められている結果を得られているかなどを聞き取り、清掃マニュアルをはじめとする食品製造現場の衛生管理レベルの向上をお手伝いしています。まずは、**弊社営業担当者、またはメールアドレス ( is@burrtec.co.jp )** までご相談ください。