

表1 ノロウイルス食中毒発生事例から見た発生原因

-
- ① 調理従事者の健康管理不備
 - ・複数の調理従事者がノロウイルスを保有(不顕性感染)
 - ・体調不良にもかかわらず調理に従事
 - ・調理従事者家族がノロウイルス感染
 - ・早期の業務復帰
 - ② 食品の取り扱い等衛生管理不備
 - ・素手での調理、食品調整、盛り付け作業
 - ・調理台、盛り付け台の汚染
 - ・手洗い不十分
 - ・衣服の汚染
 - ・自家用井戸水の糞便汚染
 - ③ 二枚貝の取り扱い不備
 - ・二枚貝の生食、加熱不足のまま提供
 - ・二枚貝取り扱い不備による他食品の二次汚染
-