

食中毒の発生について

(令和5年 No.1)

患 者	発 症 日 時	1月31日火曜日 19時00分～2月4日土曜日 21時00分 (潜伏期間 平均 37時間10分 中央値 36時間30分)
	症 状	下痢、嘔吐(おうと)、腹痛、発熱など
	患 者 数	22名(男性14名(24歳～64歳)、女性8名(37歳～59歳))
原 因	食 品	1月30日から2月3日の間に調理販売された弁当
メ ニ ュ ー		サバ塩焼、キンピラ、味玉子、ポテト、味ごはん、ブリ煮魚、カマボコ、つくね、中華レンコン、サケ塩焼き、イカ焼、玉子焼、ちらし寿しなど
病 因	物 質	ノロウイルスGⅡ
原 因	施 設	飲食店営業、魚介類販売業
措	置	2月8日 営業の禁止
検 査 関 係	検 便	喫食者便 23件：22件ノロウイルスGⅡ検出 施設従業員便 2件：2件ノロウイルスGⅡ検出
	そ の 他	施設ふきとり検体 7件：2件からノロウイルスGⅡ検出
<p>【市民の皆さまへ】 ノロウイルスによる食中毒に注意 ノロウイルスは感染力が強いため、以下の点に注意してください。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・十分な手洗い ノロウイルスはアルコールが効きにくいいため、物理的に洗い流す方法が最も効果的です。トイレ後、調理前、外出後などは二度洗いをするなどして、十分な手洗いを行ってください。 ・消毒 ノロウイルスには塩素系の消毒薬が有効です。調理器具や感染者が触れたものなどは200ppmの次亜塩素酸ナトリウムで消毒してください。また、85度～90度で90秒以上の加熱でも死滅するので、熱湯による消毒も有効です。 ・健康管理 下痢、嘔吐などの症状がある場合は調理をしない、風呂は最後に入る、洗濯物は別にするなど、感染を広げないようにしてください。 		