

食中毒の発生について

(令和元年 No. 2)

患者	発症日時	令和元年12月31日火曜日19時00分～令和2年1月1日水曜日21時00分 (平均時間36時間42分 中央値36時間00分)
	症状	下痢、嘔吐、発熱など
	有症者数	38人：男性18人(18歳～42歳)、女性20人(3歳～54歳)
原因食品	令和元年12月30日月曜日に調理提供された料理	
メニュー	だし巻き卵、枝豆のせいろ蒸し、ミートピザ、たっぷりチーズの4色ピザ、小盛り生ハム、おかわりきゅうり、ポテトのパリパリ揚サラダ、海老マヨネーズ和え、大盛明太ポテト、赤のカニリゾット、チーズもち、燻製ユッケ、徳島産阿波尾鶏のたたき、蟹クリームパスタ、黒毛牛のリブフィンガーステーキ、アンガス牛のハラミステーキ、大盛唐揚げ、刺し盛り、アヒージョ、クリームチーズ&クラッカー、生春巻き、チーズアイスクーキ、ベリーシフォン、抹茶づくし、アイス、チョコシフォン、練乳カタラーナ、ドリンク等	
病因物質	ノロウイルスG I	
原因施設	飲食店営業	
措置	令和2年1月8日 営業の禁止 令和2年1月10日 営業の禁止の解除	
検査関係	検便	患者便7件：5件からノロウイルスG I 検出 施設従業員便4件：2件からノロウイルスG I 検出
	その他	施設ふきとり11件：すべてノロウイルスG I 陰性
<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。 ○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、十分な手洗いをおこなってください。 ○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の次亜塩素ナトリウムで消毒してください。また、85℃～90℃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、洗濯物は別にする等、感染をひろげないようにしてください。</p>		