

食中毒の発生について

(令和6年 No.1)

患 者	発 症 日 時	3月5日火曜日 22時00分～3月6日水曜日 7時00分 (潜伏期間 平均 35.46時間 中央値 35.10時間)
	症 状	発熱、嘔気、下痢など
	患 者 数	6名 (男性2名 (31歳～40歳)、女性4名 (37歳～54歳))
原 因	食 品	3月4日に調理提供された食品
メ ニ ュ ー		まぐろにぎり、鮭ふりかけの混ぜ込みご飯、ちりめんとなめしの混ぜ込みご飯、厚焼き玉子、赤板 (かまぼこ)、つくね団子、昆布巻き、鶏ももの照り焼き、ホタテ風フライ、キャベツ千切り、トマト、焼魚 (サゴシ)、桜もち、なす田楽、竹の子とわかめの煮物、菜の花、炊き上げ生麩、鴨ロース、サニーレタス、和え物 (わけぎ、ホタルイカ、エビ、ベビーホタテ)
病 因	物 質	ノロウイルスG I
原 因	施 設	飲食店
措	置	3月9日 営業の禁止 3月13日 営業の禁止の解除
検 査 関 係	検 便	患者便6件：6件ノロウイルスG I 検出 従業員便1件：1件ノロウイルスG I 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。 		