

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
【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。		