食中毒の発生について

（令和８年　Ｎｏ．２）

患　　者	発症日時	２月 22 日日曜日 23 時 00 分～２月 23 日月曜日 13 時 00 分 （潜伏期間　平均 17.75 時間　中央値 17.75 時間）
	症　　状	下痢、嘔気、発熱、倦怠感など
	患者数	２名（男性２名（48 歳～56 歳））
原因食品		２月 22 日に調理提供された食品
メニュー		にかけ、中華そば、ざるうどん、あおみ（大根の葉を湯がいたもの） トッピングにかまぼこ、ねぎ、かつおぶし、あぶらあげ、チャーシュー、めんま
病因物質		ノロウイルスＧⅡ
原因施設		飲食店
措置		３月１日　営業の禁止
検査関係	検便	患者便２件：２件ノロウイルスＧⅡ検出 従業員便２件：２件ノロウイルス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。