

食中毒の発生について

(令和8年 No.3)

患者	発症日時	2月28日土曜日9時00分～3月2日月曜日11時00分 (潜伏期間 平均39時間 中央値36.50時間)
	症状	下痢、倦怠感など
	患者数	9名(男性3名(38歳～66歳)、女性6名(25歳～44歳))
原因食品		2月27日に調理・提供された食品
メニュー		お通し、8種刺盛、馬刺、センマイ刺、えいひれ炙り、どて煮、玉子焼き、明太チーズオムレツ、山芋たんざく、チョコレギサラダ、若鶏の唐揚おろしポン酢、なんこつ唐揚、さざえのつぼ焼き、ホタルイカと菜の花のイタリアン、タコの唐揚、天ぷら盛合せ、ししとう焼き、ほうじ茶アイス、バニラアイス、なめらかプリン、ほうれん草のごま和え、ごぼうのきんぴら、菜花とベーコンのマスタード和え、上盛(刺身9種盛)、サラダ、茶わん蒸し、ブリの柚庵焼、酢の物、海鮮春巻、鶏むね肉塩麴焼、ご飯、デザート、ドリンク等
病原因物質		ノロウイルスGⅡ
原因施設		飲食店
措置		3月6日 営業の禁止
		3月9日 営業の禁止の解除
検査関係	検便	患者便8件：8件ノロウイルスGⅡ検出 従業員便12件：1件ノロウイルス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。 		