

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	にかけて、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	
	3月30日 営業の禁止の解除	
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
<p>【市民の皆さまへ】 ノロウイルスによる食中毒に注意</p> <p>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。 		