食中毒の発生について

（令和８年　Ｎｏ．４）

患　　者	発症日時	３月 30 日月曜日５時 00 分～３月 30 日月曜日 17 時 00 分 （潜伏期間　平均 40.38 時間　中央値 40.75 時間）
	症　　状	腹痛、嘔吐、下痢、発熱等など
	患者数	４名（男性３名（12 歳～67 歳）、女性１名（23 歳））
原因食品		３月 28 日に調理・提供された食品
メニュー		焼き牡蠣
病因物質		ノロウイルスＧⅡ
原因施設		飲食店
措　　置		４月３日　営業の禁止
		４月４日　営業の禁止の解除
検査関係	検　　便	患者便４件：４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。