

食中毒の発生について

(令和4年 No.1)

患者	発症日時	1月19日水曜日2時00分～1月20日木曜日22時30分 (潜伏期間 平均38時間48分 中央値36時間22分)
	症状	下痢、嘔吐(おうと)、腹痛など
	患者数	26名(男性20名(33歳～83歳)、女性6名(48歳～60歳))
原因食品		1月18日に調理販売された弁当
メニュー		ごはん(ゆかりのせ)、サラダ、イモサラダ、菜の花のお浸し、みかん缶、きんぴら、インゲンの胡麻和え、スパゲティ、肉団子、ひとロカツ(豚ヒレ)、千切りキャベツ、玉子焼き、エビフライ、鶏手羽のから揚げ、牛すき焼き風、ウインナー、カボチャの煮物、サバの塩焼き、漬物
病原因物質		ノロウイルスGⅡ
原因施設		飲食店営業
措置		1月21日 営業の禁止 1月25日 営業の禁止の解除
検査関係	検便	喫食者便25件:18件ノロウイルスGⅡ検出、2件ノロウイルス検出 施設従業員便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 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。 		