

食中毒の発生について

(令和5年 No.4)

患者	発症日時	11月25日土曜日16時00分～11月27日月曜日19時00分 (潜伏期間 平均44.5時間 中央値42時間)
	症状	嘔気、下痢、嘔吐など
	患者数	15名(男性6名(4歳～73歳)、女性9名(2歳～40歳))
原因食品	11月24日に調理・提供された食事	
メニュー	蒸し鶏のゴマソース、パリパリ春巻、えびの網春巻、えびチリ、糸巻きパン、ホイコーロー、スプタ、小籠包、チャーハン等	
病原因物質	ノロウイルスGⅡ	
原因施設	飲食店	
措置	11月30日 営業の禁止 12月2日 営業の禁止の解除	
検査関係	検便	患者便15件：15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。