

食中毒警報(ノロウイルス食中毒 第2号)

発表日時：令和6年2月13日 16時00分

(有効期間：令和6年2月13日から令和6年2月19日まで)



令和6年1月17～2月6日にかけて、県内で、ノロウイルス食中毒が4件連続して発生しました。発生の主な原因は、感染している調理従事者により汚染された食品を喫食したことによるものです。

食品取扱施設及び一般家庭に注意を促すため、食中毒警報(ノロウイルス食中毒 第2号)を発表します。

注意事項

ノロウイルスは食品中では増えず、人の腸管内で増えます。感染すると、吐物やふん便中にウイルスが排泄されるので、次の事項に注意が必要です。

- 1 食品への二次汚染を防ぐため、調理前、トイレの後は石鹸でよく手を洗い、ウイルスを洗い流す。特に、下痢やおう吐の症状がある時、オムツ交換を行った後は、手が汚染されている危険性が高いので、しっかりと手を洗う。
- 2 加熱が必要な食品は中心部までしっかり加熱調理する(85℃以上で1分間以上の加熱)。特に、カキなどの二枚貝の調理時に注意する(85～90℃で少なくとも90秒間の加熱)。
- 3 下痢やおう吐等の症状がある場合は、食品を直接取扱う作業を控える。

ノロウイルス食中毒事例

発生日	原因施設	患者数	原因食品	発生要因 (推定を含む)
06.1.17	小山町(飲食店)	12	提供料理	調理従事者からの二次汚染
06.1.20	浜松市(食堂)	80	提供料理	調理従事者からの二次汚染
06.1.25	掛川市(すし屋)	28	仕出し弁当	調理従事者からの二次汚染
06.2.6	藤枝市(仕出し屋)	61	仕出し弁当	調査中

