

# 緊急食品衛生情報

平成30年4月3日号

大津市保健所

## 大津市内の飲食店で ノロウイルス食中毒が発生しました！

3月末、大津市内の飲食店で食事をした複数グループが体調不良を起こしているとの情報が入り、市保健所が調査した結果、発症者に共通する食事は当該飲食店での食事しかなく、複数の発症者及び従事者の検便からノロウイルスが検出されたことから、市保健所は3月31日付けで当該飲食店を原因とする食中毒と断定し、飲食店に対して営業停止処分を行いました。

## まだまだノロウイルス流行期です！！

感染性胃腸炎患者が多く、ノロウイルス食中毒が発生しやすい時期です。ノロウイルスは感染者の糞便中や吐物中に多量に排出され、食品を二次汚染することで食中毒を引き起こします。次の事項を改めて確認しましょう。

### ①従事者の健康管理

体調不良者は調理に従事しない（同居家族が体調不良の際も要注意！）

※調理従事者からの二次汚染による食中毒が多発しています。

### ②正しい手洗いと手袋・マスク

適切なタイミングで正しく手洗い、マスクの着用

※二次汚染の多くは、調理従事者の手指を介して発生します。

※食品を取り扱う際は手袋・マスクを着用しましょう。

### ③中心部まで十分に加熱

85℃～90℃、90秒以上の加熱調理

※加熱が不十分な場合、ウイルスが残存し食中毒に繋がります。

### ④正しい消毒

次亜塩素酸ナトリウム等のノロウイルスに有効な薬剤又は加熱（熱湯消毒等）による消毒

※適切な消毒薬を用いないと効果が期待できません！

<お問い合わせ先>

大津市保健所 衛生課  
食品指導係

電話 077-522-8427

FAX 077-525-6161

e-mail:otsu1441@city.otsu.lg.jp