

大津市内の施設で ノロウイルスによる食中毒が発生しました！

令和5年1月11日9時30分頃、市民から「家族が1月7日（土）に市内飲食店を利用し、嘔吐、発熱を発症した。一緒に食事をした友人3人も嘔吐や下痢の症状があるため、食中毒ではないかと思っている。」との連絡が大津市保健所にありました。

大津市保健所が調査を行った結果、1月7日に市内飲食店が提供した食事を食べた3グループ9人が同様の症状を呈していることが判明しました。患者に共通する食事は当該施設が提供した食事のみであること、患者の発症状況が類似しており、患者の症状がノロウイルスによる食中毒の症状と一致していること、患者及び従事者検便検査で同ウイルスが検出されたこと、患者を診察した医師から食中毒の届出があったことから、大津市保健所は、当該施設が提供した食事を原因とする食中毒と断定しました。

ノロウイルス食中毒の予防対策

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。

食中毒を発生させないために、次の事項を改めて確認しましょう。

①従事者の健康管理の徹底（同居家族含む）

下痢・嘔吐等の症状のある者は調理に従事しない。

※ノロウイルス食中毒はノロウイルスに感染した調理従事者からの二次汚染による事例が多くを占めます。

②正しい手洗いと手袋・マスクの着用

無症状の場合でもノロウイルスを保有していることがあります。

※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を行う

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正しい消毒の徹底

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 - 522 - 7373

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