

緊急食品衛生情報

令和7年3月25 日号

大津市保健所

ノロウイルスによる食中毒事件が多発！ 大津市内で県内 6 件目が発生！

令和 7 年 3 月 19 日、市内弁当業者から食中毒が疑われる事案の連絡があり、保健所が調査を行った結果、発症者の共通食は当該施設が調製した弁当以外にないこと、発症状況が類似しており、発症者及び調理従事者の検便からノロウイルスが検出されたこと、症状がノロウイルスによる食中毒の特徴と一致していること、発症者のうち1人を診察した医師から食中毒の届出があったことから、令和 7 年 3 月 21 日付けで当該施設が調製した弁当を原因とする食中毒と断定しました。

なお、先月にも大津市内でノロウイルスによる食中毒が発生しており、今年既に大津市内を含め、滋賀県内で 6 件ノロウイルスによる食中毒が発生しています。また、滋賀県内だけでなく、全国的にノロウイルス食中毒が多発しています。

現在、県下全域に今年度 6 回目のノロウイルス食中毒注意報(令和 7 年 3 月 21 日から令和 7 年 3 月 31 日まで)が発令されている状況等も踏まえ、改めて二次汚染対策等の衛生管理状況を見直し、以下事項に留意の上、ノロウイルス食中毒予防対策に万全を期してください。

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。

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

※ アルコール消毒薬では十分な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