

緊急食品衛生情報

令和4年2月1日号

大津市保健所

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4年1月29日に市内医療機関から「同じ弁当を食べた複数人が消化器症状を呈しており、食中毒を疑っている。」との連絡があったため、大津市保健所が調査を行ったところ、患者に共通する食事は市内飲食店が調製した弁当のみであること、患者の発症状況が類似しており、患者及び従事者検便検査でノロ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、当該施設が調製した弁当を原因とする食中毒と断定し、同店に対して営業停止処分を行いました。

令和4年2月16日まで滋賀県全域に
食中毒注意報が発令されています。

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

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