

緊急食品衛生情報

令和5年4月5日号

大津市保健所

大津市内の飲食店で ノロウイルスによる食中毒が発生しました！

令和5年4月3日、保育関連部局から、「3月31日に保育施設職員25人が飲食店に注文した弁当を食べた後、複数名が下痢、嘔吐等を発症しているので食中毒が疑われる。」旨の相談があり、大津市保健所が調査を行った結果、3月31日に市内飲食店が調製、提供した食事を喫食した18グループ102人のうち、5グループ45人が下痢、腹痛、発熱、嘔気、嘔吐等の食中毒様症状を呈していることが判明しました。

患者が共通して喫食した食事が当該飲食店において調製、提供された食事に限られること、患者の発症状況が類似しており、症状がノロウイルスによる食中毒症状と一致していること、患者及び従事者の糞便からノロウイルスが検出されたこと等から、大津市保健所は、当該飲食店が調製、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