

# 食中毒警報(ノロウイルス食中毒 第1号)

発表日時：令和6年1月29日10時00分

(有効期間：令和6年1月29日から令和6年2月5日まで)



令和6年1月17～20日にかけて、県内で、ノロウイルス食中毒が2件連続して発生しました。発生の主な原因は、感染している調理者、従事者から汚染された食品を喫食したことによるものです。

食品取扱施設及び一般家庭に注意を促すため、食中毒警報(ノロウイルス食中毒 第1号)を発表します。

## 注意事項

ノロウイルスは食品中では増えず、人の腸管内で増えます。感染すると、吐物やふん便中にウイルスが排泄されるので、次の事項に注意が必要です。

- 1 食品への二次汚染を防ぐため、調理前、トイレの後は石鹸でよく手を洗い、ウイルスを洗い流す。特に、下痢やおう吐の症状がある時、オムツ交換を行った後は、手が汚染されている危険性が高いので、しっかりと手を洗う。
- 2 加熱が必要な食品は中心部までしっかり加熱調理する(85℃以上で1分間以上の加熱)。特に、カキなどの二枚貝の調理時に注意する(85～90℃で少なくとも90秒間の加熱)。
- 3 下痢やおう吐等の症状がある場合は、食品を直接取扱う作業を控える。

## 食中毒事例

発生日	原因施設	患者数	原因食品	発生要因 (推定を含む)
04.05.02	浜松市(飲食店)	47	提供料理	調理従事者からの二次汚染
04.12.22	浜松市(食堂)	10	提供料理	調理従事者からの二次汚染
05.06.14	御前崎市(すし屋)	11	提供料理	調理従事者からの二次汚染
06.1.17	小山町(飲食店)	8	提供料理	調理従事者からの二次汚染
06.1.20	浜松市(食堂)	16	提供料理	調理従事者からの二次汚染

## 静岡県の食中毒発生件数

