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。

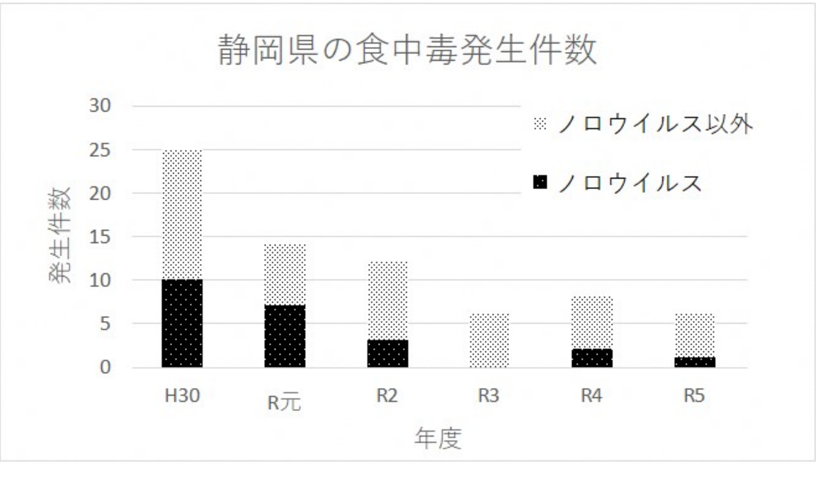
注意事項

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

発生月日	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**