

令和6年1月12日

お知らせ

課名	生活衛生課
担当	原田・岡本
内線	3507・3510
直通	226-7338

真庭保健所管内で発生した食中毒事件について（第2報）

1 内容

1月10日にお知らせした「湯原国際観光ホテル菊之湯」（真庭市湯原温泉 16-1）を原因施設とする食中毒事件について、調査の結果、患者及び従業員の検便からノロウイルスが検出されたことから、真庭保健所はこれを病因物質としました。

2 調査状況（1月12日（金）12時現在）

喫食者数：44グループ、170名（第1報時点 35グループ、132名）

患者数：40グループ、133名（第1報時点 30グループ、99名）

検査結果：患者5名の便及び従事者1名の便からノロウイルスGIIを検出

病因物質：ノロウイルスGII

3 県民の皆様へ

岡山県では、現在県内全域に食中毒注意報を発令しています。
ノロウイルスによる食中毒は、冬季を中心に年間を通じて発生しています。
調理の前やトイレの後の**嚴重な手洗い**、食品の**十分な加熱**をお願いします。

ノロウイルス食中毒の予防4原則

(1)ノロウイルスを「持ち込まない」

調理場にウイルスを持ち込まないことが重要です。

調理する方は、次のようなことを心がけましょう。

日々の健康状態の確認と記録をしましょう。

腹痛や下痢などの**症状があるときは、食品を直接取り扱う作業をしない。**

(2)ノロウイルスを「つけない」

食品や食器、調理器具などにノロウイルスを付けないために、**念入りに手洗い**をしましょう。

(3)ノロウイルスを「やっつける」

中心部が **85℃～90℃で90秒以上の加熱**でノロウイルスをやっつけましょう。

(4)ノロウイルスを「拡げない」

食器や環境などの消毒をこまめに行いましょう。

次亜塩素酸ナトリウムでの消毒が効果的です。