

令和6年6月7日
生活衛生課 食品安全衛生担当
担当者 高祖、荒木
内線：1867、1868 直通：0952-25-7077
E-mail:seikatsueisei@pref.saga.lg.jp

ノロウイルスによる食中毒が発生しました

令和6年6月4日（火曜日）午後2時50分頃、有料老人ホームやグループホームを経営する有限会社さくら苑の職員から「本日朝方より、施設の入所者と職員合わせて10名以上が嘔吐、下痢、発熱の症状を呈している」との連絡がありました。

連絡を受けた伊万里保健福祉事務所が調査を実施したところ、当該法人が経営する施設の入所者17名、職員3名の計20名が同様の症状を呈していることが判明しました。

伊万里保健福祉事務所は、デイサービスセンターさくら苑で6月2日（日曜日）に調理提供した食事を原因とするノロウイルス食中毒と本日6月7日（金曜日）に断定しました。

ノロウイルスによる食中毒は季節関係なく発生しています。かきなどの二枚貝の喫食以外にもノロウイルスに感染した調理従事者により各種食品が汚染されることで食中毒となる場合がありますので、別添資料を参考に食中毒予防に心がけてください。

記

1 調査内容	
(1)発生日時（初発）	令和6年6月3日（月曜日） 午後19時30分頃
(2)原因施設	所在地 西松浦郡有田町仏ノ原甲1235-2 屋 号 デイサービスセンターさくら苑 営業者 有限会社さくら苑 代表取締役 福島 美穂子
(3)原因食品	令和6年6月2日（日曜日）に当該原因施設が調理提供した昼食（推定）
(4)病因物質	ノロウイルスGⅡ
(5)摂食者数	43名（入所者35名、職員8名）
(6)患者数	20名（入所者17名、職員3名）
(7)摂食年月日	令和6年6月2日（日曜日） 午前11時30分から午後1時頃
(8)症状	嘔吐、下痢、発熱等
(9)平均潜伏時間	約46時間

2 食中毒と断定した理由			
(1) 患者はすべて、当該施設で6月2日に調理した食品を食べていること。 (2) 当該施設の調理従事者と患者の便から、ノロウイルスGⅡを検出したこと。 (3) 患者の症状及び潜伏時間（平均潜伏時間が46時間）がノロウイルスによるもの（24時間～48時間）と一致し、発症が一峰性であること。 (4) 調理従事者が患者に先んじて発症していること。 (5) 医師から食中毒届出票が提出されたこと。 以上から、当該施設で調理された食事を原因とするノロウイルスによる食中毒と断定した。			
3 原因施設への指導内容			
・厨房の清掃及び機器、器具等の洗浄、消毒の徹底を図ること。 ・トイレは次亜塩素酸ナトリウムによる消毒を実施すること。 ・トイレには手指の洗浄剤・消毒薬を設置すること。 ・HACCPに沿った衛生管理を実施すること。 ・調理等に際しては、手指の洗浄及び消毒の徹底を図ること。 ・ノロウイルスが検出された調理従事者は、十分な健康管理を行うこと。 ・調理従事者が、嘔吐、下痢等の体調不良を呈した場合は、調理業務に従事させないこと。 ・調理従事者の衛生教育を実施すること。			
4 その他の情報			
○施設別患者数等			(人)
施設名	入所者数	摂食者数	患者数
デイサービスセンター・宅老所さくら苑	19	17	7
有料老人ホームたちばな	4	2	1
グループホーム秋桜館	8	8	3
グループホーム桜館	8	8	6
職員（計37人）		8	3
計		43	20
○6月2日（日曜日）昼食の提供メニュー ちらしずし、すまし汁、茶わんむし、さといも煮、フルーツ			

佐賀県内での食中毒発生状況（令和6年6月7日現在）

令和4年		令和5年		令和6年	
事件数	患者数	事件数	患者数	事件数	患者数
7	7	5	7	3※	28※

※1 令和6年1月～現在までの計

※2 本事件を含む。

冬は特にご注意ください！

食品を取扱う方々へ



食中毒

食中毒は夏だけではありません。
ウイルスによる食中毒が
冬に 多発しています!!!

データでみると

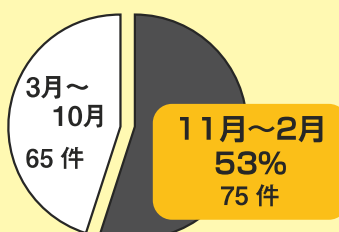
ノロウイルスによる食中毒は、

◆患者数で第1位



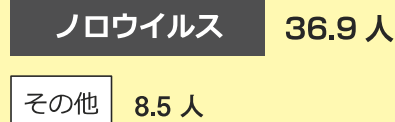
原因別の食中毒患者数（年間）

◆冬期に多い



ノロウイルス食中毒の
発生時期別の件数（年間）

◆大規模な食中毒になりやすい



食中毒1件あたりの患者数

※出典：食中毒統計（平成30～令和4年の平均。病因物質が判明している食中毒に限る。）

ノロウイルスによる食中毒予防のポイント

調理する人の

健康管理

- 普段から感染しないように食べ物や家族の健康状態に注意する。
- 症状があるときは、食品を直接取扱う作業をしない。
- 毎日作業開始前に調理従事者の健康状態を確認し、責任者に報告する仕組みをつくる。

作業前などの

手洗い

- 洗うタイミングは、
 - ◎ トイレに行ったあと
 - ◎ 調理施設に入る前
 - ◎ 料理の盛付けの前
 - ◎ 次の調理作業に入る前
 - ◎ 手袋を着用する前
- 汚れの残りやすいところをていねいに
 - ◎ 指先、指の間、爪の間
 - ◎ 親指の周り
 - ◎ 手首、手の甲

調理器具の

消毒

- 洗剤などで十分に洗浄し、熱湯で加熱する方法又はこれと同等の効果を有する方法で消毒する。

詳しい情報は、厚生労働省ホームページ「ノロウイルスに関するQ&A」をご覧ください。

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html

ノロウイルスQ&A

検索

ノロウイルスの感染を広げないために

食器・環境・ リネン類などの

消毒

- 感染者が使ったり、おう吐物が付いたものは、他のものと分けて洗浄・消毒します。
- 食器等は、食後すぐ、厨房に戻す前に塩素消毒液に十分浸し、消毒します。
- カーテン、衣類、ドアノブなども塩素消毒液などで消毒します。
 - 次亜塩素酸ナトリウムは金属腐食性があります。金属部（ドアノブなど）消毒後は十分に薬剤を拭き取りましょう。
- 洗濯するときは、洗剤を入れた水の中で静かにもみ洗いし、十分すすぎます。
 - 85℃で1分間以上の熱水洗濯や、塩素消毒液による消毒が有効です。
 - 高温の乾燥機などを使用すると、殺菌効果は高まります。

おう吐物などの

処理

- 患者のおう吐物やおむつなどは、次のような方法で、すみやかに処理し、二次感染を防止しましょう。ノロウイルスは、乾燥すると空中に漂い、口に入って感染することがあります。
 - 使い捨てのマスクやガウン、手袋などを着用します。
 - ペーパータオル等（市販される凝固剤等を使用することも可能）で静かに拭き取り、塩素消毒後、水拭きをします。
 - 拭き取ったおう吐物や手袋等は、ビニール袋に密閉して廃棄します。その際、できればビニール袋の中で1000ppmの塩素消毒液に浸します。
 - しぶきなどを吸い込まないようにします。
 - 終わったら、ていねいに手を洗います。

塩素消毒の方法

次亜塩素酸ナトリウムを水で薄めて「塩素消毒液」を作ります。なお、家庭用の次亜塩素酸ナトリウムを含む塩素系漂白剤でも代用できます。

* 濃度によって効果が異なりますので、正しく計りましょう。



	食器、カーテンなどの 消毒や拭き取り 200ppm の濃度の塩素消毒液		おう吐物などの 廃棄 (袋の中で廃棄物を浸す) 1000ppm の濃度の塩素消毒液	
	液の量	水の量	液の量	水の量
製品の濃度				
12%	5ml	3L	25ml	3L
6%	10ml	3L	50ml	3L
1%	60ml	3L	300ml	3L



- ▶ 製品ごとに濃度が異なるので、表示をしっかり確認しましょう。
- ▶ 次亜塩素酸ナトリウムは**使用期限内**のものを使用してください。
- ▶ おう吐物などの酸性のものに直接原液をかけると、**有毒ガスが発生することがあります**ので、必ず「使用上の注意」をよく確認してから使用してください。
- ▶ 消毒液を保管しなければならない場合は、消毒液の入った容器は、誤って飲むことがないように、**消毒液であることをはっきりと明記して保管**しましょう。

ノロウイルスによる感染について

感染経路	症状
<食品からの感染> ● 感染した人が調理などをして汚染された食品 ● ウイルスの蓄積した、加熱不十分な二枚貝など <人からの感染> ● 患者のふん便やおう吐物からの二次感染 ● 家庭や施設内などでの飛沫などによる感染	<潜伏時間> ● 感染から発症まで24～48時間 <主な症状> ● 吐き気、おう吐、下痢、腹痛、微熱が1～2日続く。感染しても症状のない場合や、軽い風邪のような症状のこともある。 ● 乳幼児や高齢者は、おう吐物を吸い込むことによる肺炎や窒息にも要注意。

できていますか？

衛生的な

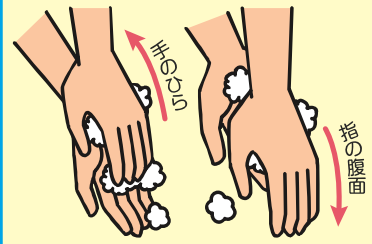
手洗い



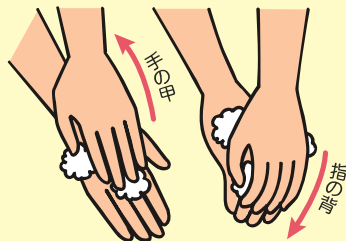
1 流水で手を洗う



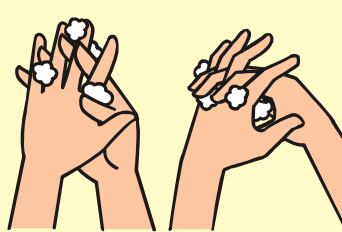
2 洗剤を手取る



3 手のひら、指の腹面を洗う



4 手の甲、指の背を洗う



5 指の間(側面)、股(付け根)を洗う



6 親指と親指の付け根のふくらんだ部分を洗う



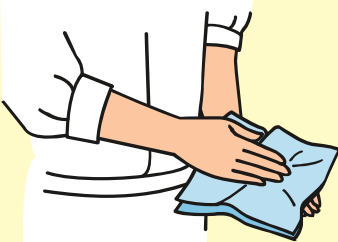
7 指先を洗う



8 手首を洗う(内側・側面・外側)



9 洗剤を十分な流水でよく洗い流す



10 手をふき乾燥させる



11 アルコールによる消毒

2度洗いが効果的です!

2～9までの手順をくり返し2度洗いで菌やウイルスを洗い流しましょう。