

事 務 連 絡
令和7年4月8日

高齢福祉課 御中

生活衛生課

県内高齢者施設での食中毒の発生について

このことについて、県内の高齢者施設（サービス付き高齢者向け住宅）において食中毒が発生しましたので、お知らせします。つきましては、食中毒予防の注意喚起のため、貴所管の高齢者福祉施設への周知をお願いいたします。

なお、食中毒事件の詳細については、下記ホームページに掲載されています。

食中毒の発生について

U R L

（神奈川県ホームページ）

<https://www.pref.kanagawa.jp/docs/e8z/prs/r6229829.html>

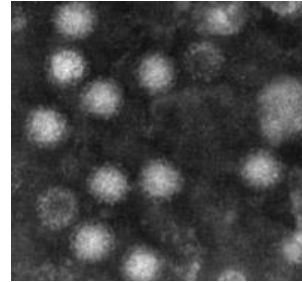
問合せ先 食品監視グループ 岩井、藤嶋 電話 045(285)0741
--

ノロウイルス食中毒について

・ノロウイルスとは

ノロウイルスは、急性胃腸炎を起こすウイルスで、感染すると下痢や嘔吐、発熱などの症状を呈し、2～3日で回復しますが、抵抗力の弱い乳幼児や高齢者では重篤な症状になることがあります。

また、非常に感染力が強く、ごく少量のウイルスで発病します。感染者の便や嘔吐物には多量のノロウイルスが含まれ、二次汚染（汚れた手などを介して食品を汚染すること）なども食中毒発生の原因となります。



ノロウイルス電子顕微鏡写真

（神奈川県衛生研究所撮影）

家庭での予防のポイント

- 1 外出先から帰宅した後、トイレの後、調理の前、食事の前には石けんを使ってよく手を洗いましょう。
- 2 まな板など調理器具は、十分に洗浄し、熱湯や塩素系漂白剤で消毒をしましょう。
- 3 嘔吐物、排泄物などを処理する場合は、直接触れないようにしましょう。もし、触れた場合には、石けんを使ってよく手を洗いましょう。
- 4 カキなどの二枚貝が感染源になることがあるので、二枚貝の取扱いには十分注意し、中心部まで加熱調理（85℃～90℃で90秒以上）して食べましょう。