

食中毒予防の啓発をお願いします！

令和8年4月2日

報道にあたりまして、食中毒の予防の観点から下記の啓発をお願いします。

(1) ノロウイルスによる食中毒予防策

- ① 適切（方法・タイミング）な手洗い
- ② 十分な加熱（中心温度85～90℃以上で90秒以上）
- ③ こまめな手袋の交換
- ④ 塩素系消毒剤を用いた消毒
- ⑤ 嘔吐物や便の適切な処理

(2) ノロウイルス食中毒予防の4原則

- ① つけない
- ② 持ち込まない
- ③ 拡げない
- ④ 加熱する

を守って食中毒を防ぎましょう。

(3) 食品取扱者の衛生管理

- ① 食品取扱者は日頃から自分自身の健康状態を把握し、下痢や嘔吐、風邪のような症状がある場合には、調理施設等の責任者（営業者、食品衛生責任者等）にその旨をきちんと伝えましょう。
- ② 調理施設等の責任者は、下痢や嘔吐等の症状がある方を、食品を直接取り扱う作業に従事させないようにしましょう。

(参考) 令和8年次発生状況(4月2日14:00現在)

	件数	患者数	死者数
宮崎県	3	71	0
宮崎市	1	68	0
計	4	139	0

※件数・患者数は、今回の食中毒を含みます。

(参考) 令和7年次発生状況(1月から12月)

	件数	患者数	死者数
宮崎県	13	67	0
宮崎市	10	134	0
計	23	201	0