



北京海淀 CDC：高級レストラン『酔愛』の一部検体からノロ陽性反応！

新浪财经 finance.sina.com.cn

2024-05-07

08:14

来源：中国青年报

轉載元：中国青年報

5月6日、北京海淀区疾病预防控制中心が状況を報告：

5月1日、ファッションブルレストラン「**Drunken Love**」における食品安全問題の報告受領後、海淀区疾病管理予防センターは直ちにこのレストランに出向き、市場監督管理部門と共同してレストラン従業員や環境及び食品に対するサンプル採取と全面的な検査を行うとともに、疫学調査も同時展開され、一部検体からノロウイルス陽性を検出した。総合判断の結果、本件はノロウイルス感染により急性胃腸炎が引き起こされたものであると判断された。区疾病予防管理センターは現在、問題を起こしたレストランに対し営業停止や殺菌消毒、健康教育などの措置命令を出している。

夏は腸管感染症が発生しやすい時期であり、飲食業の会社では、日ごろから環境衛生の清掃消毒を頻回に行ない、腸管感染症の予防に関する従業員への教育や健康観察を強化し、多くの顧客に安心・安全な食事環境を整備することを推奨する。市民には、飲食の衛生や生水を飲まないこと、手洗いの励行、外食にはとり箸を使用するよう注意をし、もし胃腸症状が出た場合には速やかに病院を受診せねばならない。

情况通报

2024年5月1日、海淀区疾控中心接到关于“醉爱”时尚餐厅发生食品安全问题的情况反映后，立即前往涉事餐厅调查处置，会同市场监管部门对餐厅工作人员、环境和食品进行样本采集和全面检测，同步开展流行病学调查，检出部分样本呈诺如病毒阳性。综合判断，此次事件系诺如病毒感染导致的急性胃肠炎。区疾控中心现已对涉事餐厅提出暂停营业、终末消毒、健康教育等措施要求。

夏季是肠道传染病易发期，建议餐饮企业加大日常环境卫生清扫和消毒工作频次，加强员工肠道传染病预防知识教育及健康监测工作，为广大顾客营造安全放心的就餐环境。建议市民朋友注意饮食卫生、不喝生水、勤洗手、在外就餐用公筷，如出现胃肠道症状及时就医。

海淀区疾病预防控制中心

2024年5月6日

メディア報道によると、最近、ソーシャルプラットフォームに投稿された『全卒業生、教師、学生への建議書』が注目を浴びたが、清華大学創立113周年を迎えて4月26~28日の間、各地から卒業生らが祝賀活動に参加し、同大学の東南ゲート外にある酔愛レストランで会食し、百人超の卒業生が食中毒を起こしたという。

建議書には、同じ潜伏期間中にレストランでの会食後、多くの人が嘔吐や下痢、発熱、腹部不快感、倦怠感、筋肉痛などの症状を発症した。5月1日夜時点で既に102人が上記症状を訴えているとしている。

<https://finance.sina.com.cn/jjxw/2024-05-07/doc-inaukcyp2005210.shtml>

Attention | Beijing Haidian CDC: Some samples from the "Drunk Love" fashion restaurant were positive for norovirus!

Sina Finance

finance.sina.com.cn

2024-05-07

08:14

Source: China Youth Daily

Qu Zaiyuan: China Youth Daily

On May 6, the Beijing Haidian District Center for Disease Control and Prevention issued a situation report:

On May 1, after receiving reports of food safety issues in the "Drunken Love" fashionable restaurant, the Haidian District Center for Disease Control and Prevention immediately went to the restaurant involved to investigate and deal with the situation, and worked with the market supervision department to collect samples and comprehensively test the restaurant staff, environment and food, and an epidemiological investigation was carried out at the same time, and some samples were found to be positive for norovirus. Based on comprehensive judgment, this incident occurred by acute gastroenteritis caused by norovirus infection. The District Center for Disease Control and Prevention has now proposed measures such as business suspension, terminal disinfection, and health education for the restaurants involved.

Summer is a period when intestinal infectious diseases are prone to occur. It is recommended that catering enterprises increase the frequency of daily environmental sanitation cleaning and disinfection, strengthen employee education on the prevention of intestinal infectious diseases and health monitoring, and create a safe and secure dining environment for customers. Citizens are advised to pay attention to dietary hygiene, avoid drinking raw water, wash hands frequently, use serving chopsticks when eating out, and seek medical attention promptly if gastrointestinal symptoms occur.

<Photo>

According to media reports, a "Recommendation Letter to All Alumni, Teachers and Students" posted on the social platform attracted attention recently. The proposal mentioned that from April 26 to 28, Tsinghua University will celebrate its 113th anniversary. Alumni from many places will participate in celebration activities. Hundreds of alumni suffered from food poisoning after going to Zui Ai Restaurant outside the southeast gate of the school to dine.

The proposal mentioned that after everyone ate in the restaurant during the same incubation period, many people developed food poisoning. Symptoms include vomiting, diarrhea, fever, abdominal discomfort, fatigue, muscle aches, etc. As of the evening of May 1, 102 people had been reported to have the above symptoms.

..... 以下是中国語原文

关注 | 北京海淀疾控：“醉爱”时尚餐厅部分样本呈诺如病毒阳性！

新浪财经 finance.sina.com.cn

2024-05-07

08:14

来源：中国青年报

转自：中国青年报

5月6日，北京市海淀区疾病预防控制中心发布情况通报：

5月1日，海淀区疾控中心接到关于“醉爱”时尚餐厅发生食品安全问题的情况反映后，立即前往涉事餐厅调查处置，会同市场监管部门对餐厅工作人员、环境和食品进行样本采集和全面检测，同步开展流行病学调查，检出部分样本呈诺如病毒阳性。综合判断，此次事件系因诺如病毒感染导致的急性胃肠炎。区疾控中心现已对涉事餐厅提出暂停营业、终末消毒、健康教育等措施要求。

夏季是肠道传染病易发期，建议餐饮企业加大日常环境卫生清扫和消毒工作频次，加强员工肠道传染病预防知识教育及健康监测工作，为广大顾客营造安全放心的就餐环境。建议市民朋友注意饮食卫生、不喝生水、勤洗手、在外就餐用公筷，如出现胃肠道症状及时就医。

<<图片>>

据媒体报道，近日，社交平台上一张《致全体校友及在校师生建议书》引发关注，建议书中提到，4月26日至28日，清华大学113周年校庆，多地校友们参加校庆活动，先后前往校东南门外醉爱餐厅用餐，上百位校友出现食物中毒。

建议书中提到，大家在该餐厅用餐的相同潜伏期之后，很多人出现了食物中毒现象，症状包括呕吐、腹泻、发热、腹部不适、乏力、肌肉酸痛等。截至5月1日晚，已统计到102人出现上述症状。

20240507E 高級レストラン『酔愛』の一部検体からノロ陽性反応(新浪財經)