

## 「ノロウイルス食中毒注意報」の発令について

県内では、今年に入りノロウイルスによる食中毒が連続して3件（患者数46名）発生しています。

食品取扱施設及び一般家庭に対し、「手をよく洗う」など次のことに十分注意し、食中毒の発生を防止していただくため、「ノロウイルス食中毒注意報」を発令し注意喚起を行います。

＜ノロウイルスの食中毒発生の原因＞

- ① 汚染された二枚貝などを加熱不十分のまま食べる
- ② 感染した人の手を介してノロウイルスに汚染された食品を食べる

今月に発生した3件のノロウイルスによる食中毒は、いずれも感染した人の手を介して食品が汚染されたことが原因で発生しています。

発令期間 平成24年2月16日(木) ～ 2月29日(水)

### 【食中毒予防のポイント】

1. 外から帰った時、トイレの後、調理の際は、手指の洗浄、消毒を徹底しましょう。
2. 腹痛、下痢等の症状があれば、早めに医療機関を受診し、調理は控えましょう。
3. 加熱して食べる食品は十分に加熱（中心温度 85℃以上 1 分間以上）して、食べましょう。
4. 患者さんの嘔吐物などを処理するときは、使い捨ての手袋を使って処理し、片づけた後は、塩素系の消毒剤で消毒を行い、汚染が広がらないように十分注意しましょう。

### ◆ 食品を取扱う業者の方へ

- ◎ 消毒液を使って、手を十分に洗いましょう。
- ◎ 下痢、嘔吐、発熱などの症状がある時は、調理に従事しないようにしましょう。（二次汚染の防止）
- ◎ ノロウイルスに感染した場合、便に大量のウイルスが排出されます。症状が治まってからも、1～数週間ウイルスが排出されますので、十分な手洗いをしましょう。
- ◎ カランやトイレのノブにもウイルスがついていることがあります。洗い流したり拭き取ったりしましょう。

◎参考資料◎

1. 県内の平成18年から24年までのノロウイルス食中毒発生状況

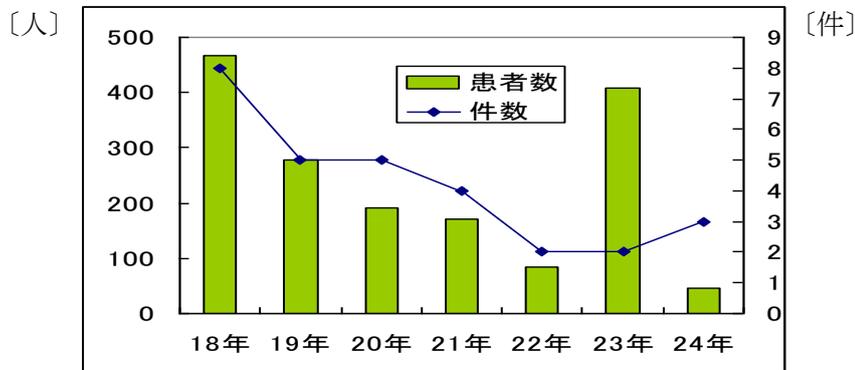
- ・平成18年から23年までは、年平均4件（患者数約267名）の発生でした。
- ・平成24年は、1月下旬から約2週間で、3件の食中毒が発生しています。
- ・平成18年は、発生件数が最も多く、8件、患者数467名でした。

<ノロウイルスによる主な食中毒事件の発生状況>

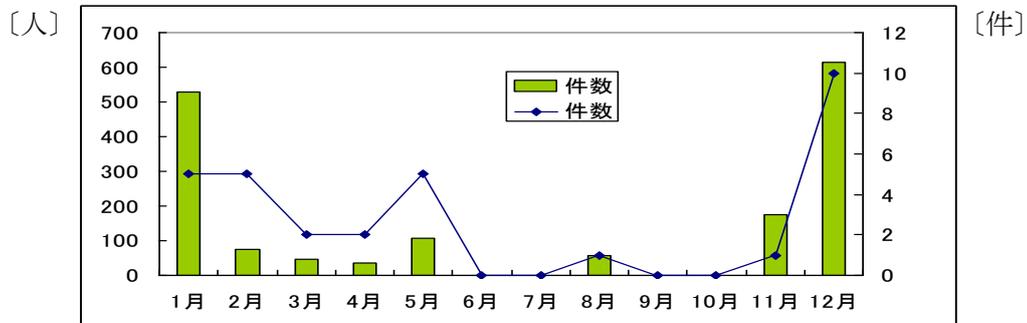
平成18年	弁当施設	患者数176名
平成19年	仕出し弁当施設	患者数122名
平成23年	回転すし店	患者数401名

- ・月別では、12月から2月までの3ヶ月間で、件数は全体の半数以上、患者は6割以上を占めています。

<年次別ノロウイルス発生状況（平成18年～24年）>



<月別ノロウイルス発生状況（平成18年～24年）>



2. ノロウイルス食中毒注意報について

「ノロウイルス食中毒注意報」は、県内において「感染性胃腸炎」の流行が確認され、また、ノロウイルスによる食中毒が連続して発生し、今後、多発する可能性があることから注意報を発令し、注意喚起するものです。

<感染症発生動向調査報告 感染性胃腸炎の動向>

今週 8.52 ↑  
先週 8.24

