

提供日 2011/12/27
タイトル ノロウイルス食中毒注意報の発表
担当 危機管理部 危機報道監
連絡先 健康福祉部生活衛生局衛生課食品監視班
TEL 054-221-2538



Shizuoka Prefecture

危機管理情報

ノロウイルス食中毒注意報発表

発表日 平成23年12月27日(火)
(有効期間 平成23年12月27日から平成24年1月26日まで)

県内では、ノロウイルスによる食中毒が続発し、また、感染性胃腸炎患者も増加しており、ノロウイルス食中毒が発生しやすい状況にあります。

今後も、この状況が継続すると予想されることから、食品取扱施設及び一般家庭に注意を促すため、ノロウイルス食中毒注意報を発表します。

<ノロウイルスとは?>

乳幼児から成人まで幅広い年齢層に、感染性胃腸炎を起こすウイルスです。**手指や食品などを介して、口から感染し、ヒトの腸管で増殖し、おう吐、下痢、腹痛などの症状を起こします。**(患者の便やおう吐物には1グラムあたり100万から10億個もの大量のウイルスが含まれています。)

<予防対策>

ノロウイルスは食品中では増えず、人の腸管内で増えます。感染すると、吐ぶつやふん便にウイルスが排泄されますので、特に、次のことに注意しましょう。

- 1 食品への二次汚染を防ぐため、調理前、トイレの後は石けんでよく手を洗い、ウイルスを洗い流しましょう。**
特に、下痢やおう吐の症状がある時、オムツ交換を行った後は、手が汚染されている可能性が高いので、しっかりと手を洗いましょう。
- 2 加熱が必要な食品は中心部までしっかり加熱しましょう。**
特に、カキなどの二枚貝の調理時に注意しましょう。
- 3 下痢やおう吐等の症状がある場合は、食品を直接取扱う作業を控えましょう。**

詳しくは、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。
<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html>

県では、平成22年10月1日よりノロウイルス食中毒注意報の運用を開始しました。

(参考)

1 食中毒発生状況(平成23年次)

平成23年12月27日現在 18件 422人(うちノロウイルス 9件 348人)

発生月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
発生件数	1	0	0	1	2	1	1	0	4	5	1	2
	(1)	(0)	(0)	(1)	(1)	(1)	(0)	(0)	(0)	(2)	(1)	(2)

() はノロウイルス食中毒を再掲

2 ノロウイルス食中毒注意報発表基準

次の条件を同時に満たし、ノロウイルス食中毒発生の危険が大きいと予想される場合に発表する。

- (1) 県内でノロウイルス食中毒が1ヶ月以内に2件以上発生した場合
- (2) 県内の感染症発生動向調査における定点当たりの「感染性胃腸炎」報告症例数が概ね10人に達した場合（平成23年第50週（12月12日～18日）：11.83人）