

提供日 2015/09/01
タイトル 食中毒警報（ノロウイルス食中毒 第1号）
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
TEL 054-221-3358



危機管理情報— 食中毒警報（ノロウイルス食中毒 第1号）の発表

発表日時 平成27年9月1日 12時

適用項目 ウ 県内で同一の病因物質による食中毒が連続して発生している場合で、特に注意喚起が必要と判断される場合

平成27年8月18～23日にかけて、県内で、ノロウイルス食中毒が3件連続して発生しました。発生の主な原因は、感染している調理者従事者から汚染された食品を喫食したことによるものです。

さらに、県内では過去5年間、ノロウイルス食中毒は8月には発生しておらず、また、感染性胃腸炎の定点あたりの患者発生数も昨年と比べ高いことから、食品取扱施設及び一般家庭に注意を促すため、食中毒警報（ノロウイルス食中毒 第1号）を発表します。

※この警報の有効期間は、平成27年9月1日から平成27年9月7日であり、その後自然解除されます。

<ノロウイルスとは？>

乳幼児から成人まで幅広い年齢層に、主に冬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、人の腸管で増殖し、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。）

<注意事項>

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、吐物やふん便中にウイルスが排泄されるので、次の事項に注意が必要です。

- 1 食品への二次汚染を防ぐため、調理前、トイレの後は石鹸でよく手を洗い、ウイルスを洗い流す。
- 2 加熱が必要な食品は中心部までしっかり加熱調理する（85℃以上で1分間以上の加熱）。特に、カキなどの二枚貝の調理時に注意する（85～90℃で少なくとも90秒間の加熱）。
- 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る。

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>