

生 衛 第 7 7 0 号
平成25年11月21日

公益社団法人 岡山県医師会長 殿
一般社団法人 岡山県病院協会長 殿

岡山県保健福祉部長



岡山県食中毒（ノロウイルス）注意報の発令について（通知）

感染性胃腸炎患者の発生状況からノロウイルス食中毒の発生が危惧されるため、本日、食中毒（ノロウイルス）注意報を発令しましたのでお知らせします。

つきましては、貴下会員に対する周知についてよろしくお願いいたします。

なお、本通知は、次のホームページに掲載しておりますので、念のため申し添えます。

アドレス <http://www.pref.okayama.jp/hoken/hohuku/tuuchi/top.htm>

平成25年11月21日

お知らせ

課名	生活衛生課
担当	植木・井戸
内線	2694・2695
直通	226-7338

食中毒（ノロウイルス）注意報の発令について

最近の感染性胃腸炎の発生状況から、ノロウイルスによる食中毒の発生が危惧されるため、県では、本日付で県内全域に食中毒注意報を発令しました。

また、発令と同時に県内の保健所、県教育委員会、庁内関係課、(一社)岡山県食品衛生協会、(公社)岡山県医師会、(一社)岡山県病院協会に対して通知し、食品関係事業者への食中毒予防の指導と県民への積極的な広報活動を依頼したところです。

ノロウイルス食中毒の予防のポイントは次のとおりです。

『清潔』(ウイルスを付けない)

- ◎ 調理前や用便後は、石けんを用いて十分な流水で手をよく洗いましょう。
- ◎ 食品に直接触れる際にはできるだけ「使い捨て手袋」を着用しましょう。
- ◎ 下痢やおう吐等の症状がある場合は、食品を直接取り扱う作業に従事しないようにしましょう。
- ◎ 二枚貝などを取り扱う時は、専用の調理器具（まな板、包丁等）を使用するか、取り扱った後は、調理器具を十分に洗浄消毒しましょう。

『加熱』(ウイルスをやっつける)

- ◎ 加熱が必要な食品は、中心部まで十分に加熱して食べましょう。
- ※ ノロウイルスには、加熱（85～90℃で90秒間以上）や次亜塩素酸ナトリウム*による消毒が有効です。

*塩素系の漂白剤（使用に当たっては「使用上の注意」を確認しましょう。）

(参考) 昨シーズン（平成24年10月1日～平成25年3月31日）の食中毒（ノロウイルス）注意報 発令日

平成24年11月8日

昨シーズンのノロウイルス食中毒の発生件数及び患者数

5件 209名

(参考資料)

感染性胃腸炎の発生状況（平成25年）

週	定点当たり人* (人)	定点当たり人の対前週比
平成25年10月21日～平成25年10月27日	4.57	
10月28日～11月3日	4.61	1.00
11月4日～11月10日	5.74	1.25
11月11日～11月17日	6.65	1.16

※ 感染症発生動向調査による定点医療機関からの届出件数（県内小児科定点数54）

（情報提供：岡山県健康推進課）

（備考）

- 1 は、岡山県食中毒注意報等発令要領の発令の条件に該当する
- 2 発令に至った根拠

感染性胃腸炎の定点当たり人の対前週比（当該週の定点当たり人÷前週の定点当たり人）が、2週間連続で1.1以上となったため

（発令の条件の詳細は、別紙「平成25年度岡山県食中毒注意報等発令要領」のとおり）

平成25年度岡山県食中毒注意報等発令要領

I 目的

食中毒の発生しやすい気象等の条件となり、食中毒の多発が予想される場合に食中毒注意報（以下「注意報」という）を、食中毒の多発等によりさらなる注意喚起が必要な事態が生じた場合に食中毒警報（以下「警報」という）を発令し、県民及び食品関係営業者に対し、食品の取扱い及び食品衛生に関する注意を喚起することにより、食中毒の発生を未然に防止するとともに、併せて食品衛生意識の高揚を図る。

II 注意報等の発令者

岡山県

III 注意報について

1 発令対象期間

夏季 平成25年6月1日から平成25年9月30日まで

冬季 平成25年10月1日から平成26年3月31日まで

2 発令

(1) 発令の条件

次のア～ウのいずれかに該当する場合

ア 夏季の発令対象期間において、大阪管区岡山地方気象台で観測された日最高気温と日平均湿度が、3日間連続で次のいずれかの条件を満たした場合

温度(℃)	25以上	26以上	27以上	28以上	29以上	30以上
湿度(%)	75以上	72以上	69以上	66以上	63以上	60以上

イ 冬季の発令対象期間において、岡山県の感染症発生動向調査における感染性胃腸炎の定点当たり人が、次のいずれかの条件を満たした場合

a 定点当たり人が、10以上になった場合

b 定点当たり人が、前週に対して2.0倍以上増加した場合

c 定点当たり人が、2週間連続で1.1倍以上増加した場合

ウ その他、発令者が必要と判断した場合

(2) 発令区域

注意報の発令区域は、県内全域とする。

(3) 発令の有効期間

この注意報の有効期間は、発令したときから有効とし、その後は特に解除を指令する場合を除き、発令対象期間の終了をもって自動的に解除されるものとする。

3 発令事務の取扱い

(1) 保健福祉部生活衛生課

ア 発令条件の収集

発令に必要な気象条件及び感染症発生動向の情報を収集し、食中毒発令条件記録表（別記様式1、別記様式2）に記録する。

イ 発令

発令条件に該当するときは、ただちに発令するかどうかの協議を行い、発令を決定した場合は、その旨を関係部課、県教育委員会、各保健所、岡山市、倉敷市及び報道機関等に連絡する。

(2) 保健所

ア 発令の旨を管内の食品衛生協会など関係団体、関係者及び地域住民に対し広報し、注意を喚起する。

イ 食品衛生監視員は、飲食店営業、給食施設等に対し、発令の趣旨及び食品衛生上の注意等の周知を図り、必要に応じて監視指導を行う。

ウ 注意報発令中は、必要に応じて食中毒防止に関する広報体制を強化する。

（ホームページ、広報車、電話、ファクシミリ、懸垂幕、市町村広報紙、ケーブルテレビ等）

IV 警報について

1 発令

(1) 発令の条件

注意報発令中に、食中毒の多発等によりさらなる注意喚起が必要な事態が生じた場合

(2) 発令区域

警報の発令区域は、県内全域とする。

2 発令事務の取扱い

(1) 保健福祉部生活衛生課

発令条件に該当するときは、ただちに発令するかどうかの協議を行い、発令を決定した場合は、その旨を関係部課、県教育委員会、各保健所、岡山市、倉敷市及び報道機関等に連絡する。

(2) 保健所

注意報発令事務の取扱いに準ずる。

ノロウイルス食中毒 注意報発令中!

ノロウイルスは嘔吐、下痢、腹痛、発熱などの症状を引き起こす食中毒の原因となるウイルスで、主に冬場を中心として流行します。

主な原因は、ノロウイルスに感染した調理従事者の手などを介して、食品を汚染させること（2次感染）によるものです。

また、ノロウイルスは二枚貝の内臓に蓄積されていることもあるので、取り扱いに注意しましょう。

また、中心部の加熱温度と時間が、変わりました!

(旧: 85℃以上で1分間以上→新: 85℃~90℃で90秒以上)

★予防のポイント

調理者の感染を防ぐ

- ノロウイルスの感染予防には**手洗いが最重要です!**
- 外から帰ってきた後や食事前の手洗いを日常から徹底しましょう。
- また、家庭内での感染も起きやすいので、調理者は家族の健康状態にも注意しましょう。



調理時に注意すること

- 加熱して食べる食品は、**中心部までしっかり加熱**しましょう。
(中心部85℃~90℃で90秒以上)
- 食器、調理器具は使用の都度、**洗浄・消毒**をしましょう。
- 調理前、トイレの後の**手洗いを徹底**しましょう。
- 調理者は、下痢や風邪に似た症状のある場合は、食品を直接取り扱う作業に従事しないようにしましょう。
- ノロウイルスに感染しても、症状が現れずに便にウイルスを排出している場合(不顕性(ふけんせい)感染)があります。**健康状態にかかわらず日頃から手洗いの徹底を心掛け**ましょう。



中心部 85℃~90℃で
90秒以上
岡山県マスコット ももっち



注意!

★ ノロウイルスには「× アルコール」や「× 逆性石けん」は効果が期待できません!
「○ 次亜塩素酸ナトリウム(塩素系漂白剤)」を使用しましょう。

★ 手指は、石けんをよく泡立てて**しっかりもみ洗い**し、水で十分にウイルスを洗い流すことが大切です。