

平成22年11月11日

お知らせ

課名	生活衛生課
担当	野田・小坂田
内線	2676・2697
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、本日付け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、県庁関係課、(社)岡山県食品衛生協会、(社)岡山県医師会、(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。
- ◎ 特に、子供やお年寄りなどの抵抗力の弱い方は、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℃以上、1分間以上）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21年10月1日～平成22年3月31日）の食中毒（ノロウイルス）注意報 発令日

平成22年1月21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

7件 1,468名