

平成 27 年 10 月 26 日

お知らせ

課 名	生活衛生課
担 当	木尾・山口
内 線	2694・2697
直 通	226-7338

食中毒（ノロウイルス）注意報を発令しました

本年はこれまで検出例の少ないノロウイルスの大流行が危惧されており、10月23日付けで、厚生労働省からノロウイルスによる食中毒の発生防止対策に留意するよう通知がありました。

これを受け、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、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、(公財)岡山県生活衛生営業指導センターに対して通知し、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。）

『その他』

- ◎ 症状がなくてもウイルスに感染している場合（不顕性感染）があることを自覚して、常に食品を汚染しないよう心がけることが大切です。

(参考) 昨シーズン（平成26年10月1日～平成27年3月31日）における

- ・食中毒（ノロウイルス）注意報 発令日 平成26年10月30日
- ・ノロウイルス食中毒の発生件数及び患者数 2件 37名