

食の安全サポーター情報配信（平成30年12月13日）

食の安全・安心の推進に御協力いただき、厚くお礼申し上げます。
今回は、「食中毒(ノロウイルス)注意報の発令」についての情報を配信します。

ノロウイルス注意報発令中！

岡山県は、感染性胃腸炎の患者数が2週間連続で増加していることから、12月13日、県内全域にノロウイルス食中毒注意報を発令しました。この注意報は、ノロウイルスのシーズンが終わる3月末まで継続して発令します。

ノロウイルス食中毒は、例年12月中旬以降が発生のピークとなり、これからの季節、特に注意が必要な食中毒です。

ノロウイルス食中毒予防のポイントを守り、食中毒にならないよう気をつけましょう！！

ノロウイルス食中毒について

- ◎潜伏期間：24～48時間
- ◎主な症状：吐き気、嘔吐、下痢、腹痛（通常1～3日で治癒）
- ◎特徴：感染力が強い（少量のウイルスで感染・環境中でも長期間感染力を維持）
回復した後も長期間ウイルスの排泄が続く
感染しても症状が出ない場合がある（不顕性感染）



©岡山県「ももっち・うらっち」

冬に食中毒！？

食中毒は、高温・多湿の夏季に多く発生すると考えがちですが、近頃は冬季に発生する食中毒が全体の半数以上を占めており、そのほとんどがノロウイルスによるものです。ノロウイルスは、低温や乾燥した気候で安定し、長時間感染力を維持します。

ノロウイルス食中毒予防のポイント

- ◎付けない（手洗いの徹底）
- ◎持ち込まない（健康チェックの徹底）
- ◎拭けない（施設の清掃や調理器具の消毒）
- ◎加熱する（中心温度85～90℃以上で、90秒以上、しっかり加熱）



©岡山県「ももっち」

（ノロウイルス食中毒について、もっと詳しく知りたい方はこちらから）

○岡山県のホームページ <http://www.pref.okayama.jp/page/404046.html>

○厚生労働省ホームページ(ノロウイルスに関するQ&A) http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html

サポーター情報のバックナンバーはこちらから

<http://www.pref.okayama.jp/hoken/seiei/foodsafety/>

トップページの「食の安全サポーター」からご覧ください。