

資料提供

提供年月日：平成28年(2016年)11月4日
 部局名：健康医療福祉部生活衛生課
 所属名：食の安全推進室
 係名：企画係
 担当者名：福島、本庄
 内線：3643
 電話：077-528-3643
 E-mail：shokunoanzen@pref.shiga.lg.jp

「ノロウイルス食中毒注意報」【本年度1回目】を発令します！

感染性胃腸炎患者が増加しており、ノロウイルス食中毒が発生しやすい状況になっています。今後も、この状況が継続すると予想されることから、食品関係業者等に注意を促すため、県下全域にノロウイルス食中毒注意報を発令します。

発令期間 平成28年11月4日(金) から11月23日(水) まで

◎ ノロウイルス食中毒注意報発令時における注意事項

- (1) 手洗いをしっかり行いましょう。
 手指を石けんで30秒以上時間をかけて洗い、手指についたウイルスを流水で洗い落としましょう。調理前、トイレの後、食事前および下痢やおう吐をした人の世話や汚物処理をした後は、特に念入りに行いましょう。また、手を拭くタオルは共用せず、ペーパータオルまたは個人用のタオルを使いましょう。
- (2) 食品は十分に加熱しましょう。
 二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は、中心部まで85～90℃以上で90秒間以上加熱しましょう。
- (3) 体調が悪いときは休みましょう。
 下痢、おう吐等の症状がある時は、食品を二次汚染させる可能性があるため調理作業をしないでください。また、家族に下痢、おう吐等の症状がある場合にも感染している可能性があるため、手洗いをしっかり行い、手袋を使うなど注意しましょう。
- (4) 食品を盛り付けるときは、マスク、手袋を着用しましょう。
 食品を盛り付ける場合はマスクを着用し、手袋やお箸を使って、直接食品に触らないようにしましょう。
- (5) 調理器具はしっかり消毒しましょう
 使用前後の食器や調理器具は、熱湯や0.02%次亜塩素酸ナトリウム等で十分に消毒し、流水洗浄しましょう。
- (6) ふん便、おう吐物の処理と消毒を適切に行いましょう。
 ふん便中やおう吐物中には多量のウイルスが排出されているので、換気を十分に行い、手袋とマスクを着用した上で速やかに処理しましょう。
 また、処理した床、ドアノブ、便器等は、0.1%次亜塩素酸ナトリウムで消毒し、処理に使ったマスク、手袋、タオルなどは、ビニール袋に密封して廃棄しましょう。

《ノロウイルス食中毒注意報発令状況》

	平成28年度	平成27年度
第1回	H28.11.4~H28.11.23	H27.11.5~H27.11.25
第2回		H27.12.10~H27.12.30

《過去5年間の発令回数》

年度	H23	H24	H25	H26	H27
回数	3回	6回	2回	6回	2回

《ノロウイルス食中毒発生状況》

昨年度

	滋賀県(大津市を除く)	大津市
発生件数	2件	0件
患者数	197人	

今年度

	滋賀県(大津市を除く)		大津市	
	発生日日	患者数	発生日日	患者数
合計	0件	人	0件	人

※ノロウイルス食中毒注意報の発令基準

- (1) 滋賀県感染症発生動向調査において、毎週木曜日に発表される感染性胃腸炎の保健所ごとの定点患者数をモニタリングし、前週からの定点増加率が1.6以上となった保健所が複数認められた場合。
 (ただし、医療機関の休診を考慮し、第1週および第2週の増加率は除くこととする。)
- (2) 2週間以内に、ノロウイルスによる食中毒事件が2件発生した場合。