

## 「ノロウイルス食中毒警戒情報」の発令について

ノロウイルスを原因とする食中毒は、毎年、秋から冬にかけて多く発生しています。

ノロウイルスによる食中毒の発生は、「感染性胃腸炎」の多発時期と深い関連性があり、「感染性胃腸炎」の患者が急増すると、その数週間後にノロウイルス食中毒の発生が増加する傾向が認められています。

今年も感染症発生動向調査における「感染性胃腸炎」の患者数が、前週の値に比べ 3 週間連続して増加したことから、「ノロウイルス食中毒警戒情報」を発令し、消費者や食品取り扱い営業者に対して食中毒予防の注意喚起を行うこととしました。

### 1 ノロウイルス食中毒警戒情報の発令期間

平成 2 7 年 1 1 月 2 日（月）から平成 2 8 年 3 月 3 1 日（木）まで

### 2 ノロウイルス食中毒警戒情報の発令に伴う県の対応

ノロウイルスによる食中毒の発生を防止するため、飲食店（仕出し屋、弁当屋、旅館、すし屋、一般食堂）、集団給食施設、総菜製造業、魚介類販売業、魚介類加工業等の営業者に対し、次の事項について監視指導等を強化します。

- （１） 従事者の手洗い及び健康管理の徹底
- （２） 原材料及び調理済食品の二次的な汚染の防止
- （３） 調理工程における衛生管理の徹底
- （４） 集団給食施設、仕出し屋等における「検食（検査用サンプル）」の保存の徹底
- （５） カキなどの二枚貝の提供にあたっては、生食を控え、十分な加熱調理の徹底
- （６） 食品の衛生的な取扱い等の基準（管理運営基準）の遵守の徹底
- （７） 食品営業者の自主的な衛生管理活動として実施している食品衛生指導員による自主的な巡回指導の強化の要請

#### （ 問い合わせ先 ）

神奈川県保健福祉局生活衛生部食品衛生課

課 長 久 島 0 4 5 - 2 1 0 - 4 9 3 2

食品衛生グループ 松 永 0 4 5 - 2 1 0 - 4 9 4 3

ファクシミリ 0 4 5 - 2 1 0 - 8 8 6 4

# 県民の皆さんへ

食品に「ノロウイルス」が付着しても肉眼では分からない上、臭いや味、色などは変わらないので、食品の取扱いにあたっては、次のことに注意して、予防対策を万全にしましょう。

## ノロウイルスとは

ノロウイルスは、冬期を中心に急性胃腸炎を起こすウイルスです。

感染すると下痢や嘔吐、発熱などの症状を呈し、通常２～３日で回復しますが、抵抗力の弱い乳幼児や高齢者では重篤な症状になることがあります。

また、非常に感染力が強く、ごく少量のウイルスで発病します。

感染者の便や嘔吐物には多量のノロウイルスが含まれ、二次汚染（汚れた手などを介して食品を汚染すること）なども食中毒発生の原因となります。

### 家庭での予防のポイント

- 1 外出先から帰宅した後、トイレの後、調理の前、食事の前には石けんを使ってよく手を洗いましょう。
- 2 まな板など調理器具は、十分に洗浄し、熱湯や台所用漂白剤で消毒をしましょう。
- 3 嘔吐物、排泄物などを処理する場合は、直接触れないようにしましょう。もし、触れた場合には、石けんを使ってよく手を洗いましょう。
- 4 カキなどの二枚貝が感染源になることがあるので、二枚貝の取扱いには十分注意し、中心部まで加熱調理（８５～９０で９０秒以上）して食べましょう。

## 神奈川県ノロウイルス食中毒発生状況

	食中毒 発生件数	ノロウイルス食中毒 発生件数	ノロウイルス食中毒 の占める割合（％）
平成２３年	６５	１１	１６．９
平成２４年	４３	１１	２５．６
平成２５年	４９	１３	２６．５
平成２６年	９３	２３	２４．７
平成２７年 <sup>*１</sup>	７８	２３ <sup>*２</sup>	２９．５

\*１ 平成２７年１１月２日１０時現在

\*２ １月８件、２月３件、３月７件、６月３件、８月１件、１０月１件