

高 福 第 994 号
平成 30 年 11 月 14 日

各高齢者施設・住まい } 管理者様
各介護保険事業所 }

神奈川県福祉子どもみらい局福祉部
介護サービス担当課長
(公 印 省 略)

ノロウイルス食中毒警戒情報の発令について（通知）

このことについて、平成 30 年 11 月 12 日付け生衛第 3433 号で生活衛生課長から別添のとおり通知がありましたのでお知らせします。

ついては、当該通知の内容に留意し、適切に事業を運営くださるようお願いします。

なお、本通知及び別添について、ウェブサイト「介護情報サービスかながわ」に掲載していますのでご確認ください。

(掲載場所)

介護情報サービスかながわ

→ 書式ライブラリー

→ 1 1. 安全衛生管理・事故関連・防災対策

→ 衛生管理関係

(<http://www.rakuraku.or.jp/kaigo2/60/lib-list.asp?id=667&topid=22>)

問合せ先

電話 045-210-1111 (代表)

高齢福祉課 福祉施設グループ 上野 (内線 4854)

〃 保健・居住施設グループ 長崎 (内線 4859)

〃 在宅サービスグループ 岡田 (内線 4824)

生 衛 第 3433 号
平成 30 年 11 月 12 日

神奈川県民活動サポートセンター運営サービス課長
国際課長
文化課長
かながわ農業アカデミー管理課長
人権男女共同参画課長
次世代育成課長
子ども家庭課長
子ども支援課長
青少年課長
私学振興課長
高齢福祉課長
障害福祉課長
県立病院課長
保健人材課長
産業労働局総務室長
教育委員会教育局総務室長

様

生活衛生課長

ノロウイルス食中毒警戒情報の発令について（通知）

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ますが、今年も感染性胃腸炎の患者数が増加してきたことから、本日、「ノロウイルス食中毒警戒情報」を発令しました。

つきましては、食中毒の発生防止に努められるよう貴所管の食品提供施設への周知について御配慮いただきたくお知らせします。

発令期間

平成 30 年 11 月 12 日（月）から平成 31 年 3 月 31 日（日）まで

問合せ先
生活衛生課食品衛生グループ
岩田、松永
電話 045(210)4940
ファクシミリ 045(210)8864

平成 30 年 11 月 12 日
記者発表資料

「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」の患者の増加傾向が認められると、その後にノロウイルス食中毒の発生の増加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、消費者や食品等事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30年11月12日(月)から平成31年3月31日(日)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、魚介類加工業等の食品等事業者に対し、次の事項について監視指導等を強化します。

また、食品等事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を要請します。

- (1) 調理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

問合せ先

神奈川県健康医療局生活衛生部生活衛生課
課長 加藤 電話 045-210-4930
食品衛生グループ 松永 電話 045-210-4940

県民の皆様へ

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、においや味、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。

神奈川県のノロウイルス食中毒発生状況

	ノロウイルス食中毒発生件数	食中毒発生件数	ノロウイルス食中毒の占める割合(%)
平成26年	23	93	24.7
平成27年	25	91	27.5
平成28年	29	92	31.5
平成29年	10	63	15.9
平成30年※ ¹	11※ ²	86	12.8

※¹ 平成30年11月12日10時現在

※² 1月3件、2月1件、3月5件、4月1件、5月1件