



平成27年11月5日（木）岐阜県発表資料			
担当課	担当係	担当者	電話
生活衛生課	食品指導係	和座 厚	内線 2562 直通058-272-8280 FAX 058-278-2627

ノロウイルス食中毒注意報の発令について

例年、冬季にはノロウイルスを原因とする食中毒が多発する傾向があります。県内では、10月に入り、ノロウイルスによる患者を多く含む「感染性胃腸炎」の患者報告数が増加していることから、今後、ノロウイルス食中毒が発生しやすい状況にあります。これらの状況を踏まえ、注意喚起を行うため、本日付けでノロウイルス食中毒注意報を発令しました。

1 発令日

平成27年11月5日

【発令理由】 ノロウイルス食中毒注意報及び警報発令要領2（1）イ（ア）に該当

週	定点あたり報告数 [※]	増加係数
第42週（10/12～10/18）	1.40	0.86
第43週（10/19～10/25）	1.81	1.29
第44週（10/26～11/1）	2.11	1.17

※1医療機関当たりの「感染性胃腸炎」報告症例数（人）

2 発令期間

発令日から平成28年3月31日まで

※食中毒の発生状況に応じて期間中に「警報」を発令することがあります。

「警報」は発令時より1週間効力を有し、その後は自動的に注意報へ切り替わります。

[岐阜県の食中毒の発生状況]

平成27年11月4日現在

	本年			昨年同 期		
	件数	患者数	死者数	件数	患者数	死者数
岐 阜 県	20 (13)	528 (468)	0 (0)	12 (5)	150 (93)	0 (0)
内 岐 阜 県 (岐阜市を除く)	17 (12)	495 (452)	0 (0)	12 (5)	150 (93)	0 (0)
訳 岐 阜 市	3 (1)	33 (16)	0 (0)	0 (0)	0 (0)	0 (0)

※カッコ内はノロウイルス食中毒

3 広報事項

- (1) 手洗いを徹底しましょう。
- (2) 食品を十分に加熱しましょう（中心温度85～90℃で90秒間以上）。
- (3) 調理器具類を十分に洗浄消毒しましょう。
- (4) 調理する方は体調管理を徹底しましょう。
- (5) 嘔吐物は適切に処理しましょう。

4 その他

- (1) 県では各保健所、市町村、（公社）岐阜県食品衛生協会等の関係機関に通報しました。
- (2) 発令条件（ノロウイルス食中毒注意報及び警報発令要領より抜粋）

2 注意報発令

(1) 注意報の発令

注意報は、原則として、10月1日から翌年3月31日（注意報発令期間）までの間に、次のいずれかの条件を満たし、かつ健康福祉部長が必要と認める場合に発令するものとする。

ア 県内でノロウイルス食中毒が1ヵ月以内に2件以上発生した場合

イ 県内の感染症発生動向調査における定点医療機関当たりの「感染性胃腸炎」報告症例数が次の条件のいずれかを満たす場合

(ア) 前週と比較し2週続けて1.1倍以上の場合

(イ) 前週と比較し2倍以上の場合

ノロウイルス食中毒注意報発令中！

例年、冬季には感染性胃腸炎が流行し、ノロウイルス食中毒が多発する状況があります。県では、「ノロウイルス食中毒注意報」を発令し、食品を取り扱う方々に注意を呼びかけています。

手洗いを徹底し、食品の取扱いに十分に注意し、食中毒の防止に努めてください。

特徴

- 人の小腸のみで増殖し、胃腸風邪のような症状（下痢、おう吐等）
- 少ないウイルス量でも感染
- 症状がなくなっても、しばらくの間、便とともにウイルスを排泄
- 感染しても症状に出ない人がいる（**不顕性感染者**）

症状

- 【潜伏時間】
 - ・感染から発症まで24～48時間
- 【主な症状】
 - ・吐き気、おう吐、下痢、腹痛、微熱が1～2日続く
 - ・感染しても症状のない場合や、軽い風邪のような症状のこともある
 - ・乳幼児や高齢者は、おう吐物を吸い込むことによる肺炎や窒息にも要注意

県内の食中毒発生状況 (H26年10月からH27年3月)

- 【発生件数】
15件(内ノロウイルス 12件(80%))
- 【患者数】
435人(内ノロウイルス 420人 97%)

感染経路

- 【食品から感染】
 - ・感染した人が調理などをして汚染された食品
 - ・ウイルスの蓄積した、加熱不十分な二枚貝など
- 【人から感染】
 - ・患者のふん便やおう吐物からの二次汚染
 - ・家庭や施設内などでの飛沫などによる感染

ノロウイルス食中毒予防のポイント

特に、不顕性感染者である可能性を自覚し、ノロウイルス食中毒を予防しましょう！

調理する人の健康管理

- 普段から感染しないように食べものや家族の健康状態に注意しましょう。
- 症状のあるときは、食品を直接取り扱う作業をしないようにしましょう。
- 症状があるときに、すぐに責任者に報告するようにしましょう。

作業前などの手洗い

- 洗うタイミングは、
 - ・トイレの後
 - ・調理施設に入る前
 - ・料理の盛り付けの前
 - ・次の調理作業に入る前
- 汚れの残りやすいところをていねいに
 - ・指先、指の間、爪の間
 - ・親指の周り
 - ・手首
- ※石けんを使用し流水で洗う（2回繰り返すと効果的）

調理器具の消毒

- 塩素消毒
 - ・洗剤などで十分に洗浄し、塩素濃度 200ppm の次亜塩素酸ナトリウムで浸しながら拭きます。
- ※エタノールや逆性石けんはあまり効果がありません。
- ※洗剤などで十分に洗浄し、熱湯で加熱する方法も有効です。

【塩素消毒の方法】

業務用の次亜塩素酸ナトリウム(12%)又は家庭用の塩素系漂白剤(6%)を水で薄めて作ります。

- 調理器具の消毒(200ppm) 6%を使用: 液の量 10ml に 水の量 3L
- 嘔吐物の処理(1,000ppm) 6%を使用: 液の量 50ml に 水の量 3L