

「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

令和元年12月9日(月曜日)から令和2年3月31日(火曜日)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の励行及び健康管理の徹底
- (2) 原材料及び調理済食品の二次汚染防止の徹底
- (3) 調理工程における衛生管理の徹底
- (4) 集団給食施設、弁当屋、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 小笠原 電話 045-210-4930
食品衛生グループ 青山 電話 045-210-4940

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、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	15	97	15.5
令和元年*	7	64	10.9

※ 令和元年12月9日10時現在