

「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5年11月6日(月曜日)から令和6年3月31日(日曜日)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、飲食店営業、集団給食施設、そうざい製造業、魚介類販売業等の食品等事業者に対し、HACCP(注)に沿った衛生管理の徹底に加え、次の事項について監視指導等を強化します。

- (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、旅館等における「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) 持ち帰り(テイクアウト)や宅配食品に関する衛生管理の徹底

(注):HACCP(ハサップ)とは、食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因(ハザード)をあらかじめ把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至るすべての工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法です。

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(%)
令和元年	10	73	13.7
令和2年	4	59	6.8
令和3年	2	51	3.9
令和4年	5	68	7.4
令和5年※	2	58	3.4

※ 令和5年11月6日10時現在

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 大島 電話 045-210-4930
 食品衛生グループ 阿久津 電話 045-210-4940