

生衛第 873 号
平成30年12月13日

食肉衛生検査所長 | 殿
環境保健センター長 |

保健福祉部長
(公印省略)

岡山県食中毒（ノロウイルス）注意報の発令について（通知）

このことについて、感染性胃腸炎患者の発生状況からノロウイルス食中毒の発生が危惧されるため、本日、食中毒（ノロウイルス）注意報を発令しましたのでお知らせします。

平成30年12月13日

課名	生活衛生課
担当	片山・原田
内線	2677・2679
直通	226-7338

お知らせ

食中毒（ノロウイルス）注意報を発令しました

感染症発生動向調査による定点医療機関からの感染性胃腸炎の届出件数が2週間連続で対前週比1.1倍以上に増加し、食中毒注意報の発令条件を満たしました。

このため、本日付で県内全域に食中毒注意報を発令し、冬季において発生が危惧されるノロウイルス食中毒の予防について、食品関係事業者や県民に注意喚起を図ることにしましたので、お知らせします。

また、次の事項について重点的に取り組むことで、ノロウイルス食中毒の予防に努めます。

記

1 監視指導

県内の各保健所では、飲食店、旅館、ホテルなど食中毒の発生リスクの高い施設を対象に、監視指導を強化するとともに、予防啓発チラシ（2,500枚）を配布します。

2 注意喚起

- ・関係機関（（一社）岡山県食品衛生協会、（公社）岡山県医師会等）を通じた注意喚起
- ・県庁ホームページによる広報の実施（<http://www.pref.okayama.jp/page/detail-3336.html>）
- ・市町村の有線放送、ケーブルテレビへの広報依頼
- ・マスメディアへの情報提供

□■□■□■ノロウイルス食中毒の予防のポイント■□■□■□

1 『清潔』（つけない）

- ・下痢やおう吐等の症状がある時は、食品を直接取り扱う作業に従事しないようにしましょう。また、感染していても症状が現れないこともあるので、手洗いなどの衛生対策を常に徹底しましょう。
- ・調理前や用便後は、石けんを十分泡立て、流水で手をよく洗いましょう。
- ・盛付時など、食品に直接触れる時は、「使い捨て手袋」を着用しましょう。
- ・二枚貝などを取り扱う時は、専用の調理器具（まな板、包丁等）を使用するか、取り扱った後は、調理器具を十分に洗浄・消毒しましょう。

2 『加熱』（やっつける）

- ・加熱して食べる食品は、中心温度85℃～90℃で90秒以上加熱しましょう。

○ノロウイルスには、次亜塩素酸ナトリウム*による消毒も有効です。

*家庭用の次亜塩素酸ナトリウムを含む塩素系漂白剤でも代用できます。（使用に当たっては「使用上の注意」をよく確認しましょう。）

感染性胃腸炎の発生状況（平成30年）

週	定点当たり人* (人)	定点当たり人の 対前週比
11月19日～ 11月25日	5.17	0.95
11月26日～ 12月2日	6.98	1.35
12月3日～ 12月9日	7.69	1.10

※ 感染症発生動向調査による定点医療機関からの届出件数（県内小児科定点数54）

（情報提供：岡山県健康推進課）

（備考）

- 1 は、岡山県食中毒注意報等発令要領の発令の条件に該当する
- 2 発令に至った根拠

感染性胃腸炎の定点当たり人の対前週比（当該週の定点当たり人÷前週の定点当たり人）が、2週間連続で1.1以上となったため

（発令の条件の詳細は、別紙「平成30年度岡山県食中毒注意報等発令要領」のとおり）

【参考】

- 1 過去3年間の食中毒（ノロウイルス）注意報発令状況

平成27年度 平成27年10月26日

平成28年度 平成28年11月2日

平成29年度 平成29年12月14日

- 2 ノロウイルスによる食中毒発生状況（県内）

●今シーズン（平成30年10月1日～12月13日現在）：0件

●昨シーズン（平成29年10月1日～30年3月31日）：6件 122名

	発生日	発生場所	患者数	原因施設
1	11月16日	真庭市	4名	旅館
2	11月24日	岡山市	14名	飲食店
3	12月30日	真庭市	27名	旅館
4	3月3日	真庭市	40名	給食施設
5	3月19日	真庭市	9名	旅館
6	3月25日	高梁市	28名	旅館

平成30年度岡山県食中毒注意報等発令要領

I 目的

食中毒の発生しやすい気象等の条件となり、食中毒の多発が予想される場合に食中毒注意報（以下「注意報」という）を、食中毒の多発等によりさらなる注意喚起が必要な事態が生じた場合に食中毒警報（以下「警報」という）を発令し、県民及び食品関係営業者に対し、食品の取扱い及び食品衛生に関する注意を喚起することにより、食中毒の発生を未然に防止するとともに、併せて食品衛生意識の高揚を図る。

II 注意報等の発令者

岡山県

III 注意報について

1 発令対象期間

夏季 平成30年 6月1日から平成30年9月30日まで

冬季 平成30年10月1日から平成31年3月31日まで

2 発令

(1) 発令の条件

次のア～ウのいずれかに該当する場合

ア 夏季の発令対象期間において、大阪管区岡山地方気象台で観測された日最高気温と日平均湿度が、3日間連続で次のいずれかの条件を満たした場合

温度(℃)	25以上	26以上	27以上	28以上	29以上	30以上
湿度(%)	75以上	72以上	69以上	66以上	63以上	60以上

イ 冬季の発令対象期間において、岡山県の感染症発生動向調査における感染性胃腸炎の定点当たり人が、次のいずれかの条件を満たした場合

a 定点当たり人が、10以上になった場合

b 定点当たり人が、前週に対して2.0倍以上増加した場合

c 定点当たり人が、2週間連続で1.1倍以上増加した場合

ウ その他、ア、イに関わらず発令者が必要と判断した場合

(2) 発令区域

注意報の発令区域は、県内全域とする。

(3) 発令の有効期間

この注意報の有効期間は、発令したときから有効とし、その後は特に解除を指令する場合を除き、発令対象期間の終了をもって自動的に解除されるものとする。

3 発令事務の取扱い

(1) 保健福祉部生活衛生課

ア 発令条件の収集

発令に必要な気象条件及び感染症発生動向の情報を収集し、食中毒発令条件記録表（別記様式1、別記様式2）に記録する。

イ 発令

発令条件に該当するときは、ただちに発令するかどうかの協議を行い、発令を決定した場合は、その旨を関係部課、県教育委員会、各保健所、岡山市、倉敷市及び報道機関等に連絡する。

(2) 保健所

ア 発令の旨を管内の食品衛生協会など関係団体、関係者及び地域住民に対し広報し、注意を喚起する。

イ 食品衛生監視員は、飲食店営業、給食施設等に対し、発令の趣旨及び食品衛生上の注意等の周知を図り、必要に応じて監視指導を行う。

ウ 注意報発令中は、必要に応じて食中毒防止に関する広報体制を強化する。

（ホームページ、広報車、電話、ファクシミリ、懸垂幕、市町村広報紙、ケーブルテレビ等）

IV 警報について

1 発令

(1) 発令の条件

注意報発令中に、食中毒の多発等によりさらなる注意喚起が必要な事態が生じた場合

(2) 発令区域

警報の発令区域は、県内全域とする。

2 発令事務の取扱い

(1) 保健福祉部生活衛生課

発令条件に該当するときは、ただちに発令するかどうかの協議を行い、発令を決定した場合は、その旨を関係部課、県教育委員会、各保健所、岡山市、倉敷市及び報道機関等に連絡する。

(2) 保健所

注意報発令事務の取扱いに準ずる。

ノロウイルス食中毒に 注意しましょう

ノロウイルス食中毒の特徴

- 主に冬場を中心として流行します。
- 感染力が非常に強く、10個程度のウイルスでも感染し、大規模な食中毒となることがあります。
- 感染すると1～2日後に嘔吐、下痢、腹痛、発熱などを発症します。
- 主な原因は、ノロウイルスに感染した調理従事者の手などを介して、食品が汚染されること（二次感染）によるものです。

患者の便（1億個以上/g）や嘔吐物（100万個以上/g）に大量のウイルスが含まれています！



食品等事業者が気をつけること

従事者の健康状態を確認しましょう

- 従事者が下痢や嘔吐、風邪のような症状がある場合は、報告をさせ、食品に直接触れる作業をさせないようにしましょう。また、その記録を残しましょう。

地域の感染症情報に注意しましょう

- 症状がなくてもウイルスに感染している場合（不顕性感染）があるので、感染を前提とした衛生対策を行きましょう。
- ノロウイルスを含む感染性胃腸炎の県内の流行レベル情報がホームページで公表されていますので、対策の参考にしてください。

岡山県 感染症情報センター

検索

従事者が手洗いしやすい環境を整えましょう

- 調理や製造作業の前に、手洗いを実施したかチェック票で確認したり、手洗いの重要性に関する従業員教育などを実施しましょう。（従事者の手洗い励行には適温水が出る手洗い設備が効果的です。）

トイレの管理を徹底しましょう

- 飲食店は外部からの汚染を防ぐため、トイレは清掃と消毒を徹底し可能な限り従事者用と客用を分けるようにしましょう。



食品の加熱は中心部85～90℃で90秒が目安です！！

正しい手洗い方法



正しく行うことで、ウイルスを洗い流すことができます！

指輪・時計を外し、水で十分濡らす



手洗い石けんを付ける



十分泡だてる



手のひらと甲を5回以上洗う



指の間を5回以上洗う



親指を5回以上洗う



指先を5回以上洗う
また、爪ブラシを使った洗浄



手首までしっかり洗う



流水でしっかりすすぐ



～ここまでの手順を2回くり返す「2度洗い」が効果的です～

ペーパータオルでしっかり拭取る アルコールをしっかり噴霧し 乾燥するまでしっかり揉み込む



ノロウイルスには次亜塩素酸ナトリウムの希釈液が有効です

- 希釈液の塩素は揮発しやすいため、作り置きはせず、使用の都度作りましょう。
- 次亜塩素酸ナトリウム（原液）の表示をよく読み、濃度や使用期限を確認しましょう。
- 家庭用の次亜塩素酸ナトリウムを含む塩素系漂白剤からでも作れます。

原液の濃度	食器、調理器具等の消毒や拭き取り 200ppmの希釈液		おう吐物等で汚染されたものの消毒 1000ppmの希釈液	
	原液の量	水の量	原液の量	水の量
12%	5ml	3L	25ml	3L
6%	10ml	3L	50ml	3L

原液を量るのは
ペットボトルのキャップ
(5mL)を使う
と便利です

手に原液がつかないように
気をつけて

