

令和5年2月9日  
資料提供

# ノロウイルス食中毒 注意報発令

食品・生活衛生課食品衛生班  
担当 三木田・上田  
内線：2631  
外線：073-441-2631

下記のとおりノロウイルス食中毒注意報を発令しますので、資料提供します。

記

発令日時：令和5年2月9日（木）14:00

発令対象地域：和歌山県全域

ノロウイルスによる食中毒の発生が予測されます。

食品の取扱いについて、次の点に気をつけて下さい。

- ・調理前や食事の前、トイレの後には、必ず手を洗いましょう。
- ・手を拭くときは、清潔なタオルやペーパータオルを使いましょう。
- ・食品の加熱は、中心部までしっかり行いましょう。
- ・おう吐、下痢等の症状があるときは、調理を控えましょう。
- ・吐物、便で汚れた場所は塩素系漂白剤で消毒しましょう。

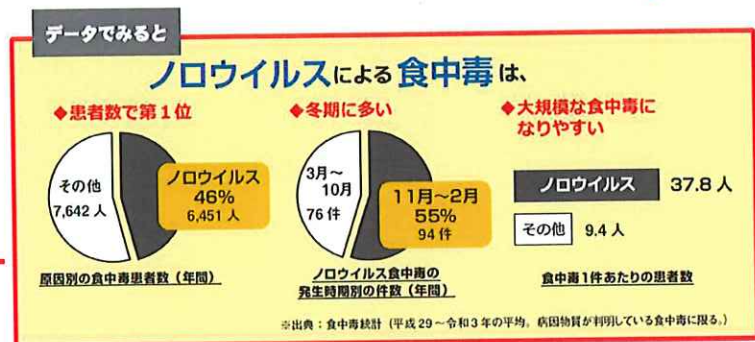
# ノロウイルス食中毒注意報の発令を実施します。

ノロウイルスによる食中毒の発生が予測される場合に発令します。



なぜ発令されるようになったの？

ノロウイルスによる食中毒は、毎年全国の食中毒患者数の約半数を占め、特に冬期(11月～2月)に多く発生し、大規模な食中毒になりやすいことから、予防対策の一環として行うことになりました。



発令の基準は？



県内の医療機関から毎週報告を受けている感染性胃腸炎の患者数の平均が、5人を上回った場合やノロウイルス食中毒が1か月以内に2件以上発生した場合に発令します。



なぜ発令基準が感染性胃腸炎の患者数なの？

毎年冬期に患者数が増加する感染性胃腸炎のほとんどがノロウイルスによるものです。  
また、ノロウイルスの食中毒のほとんどが、調理従事者の手指等を介して食品を汚染することで発生しています。  
このことから、ノロウイルスの患者数が多くなると、調理従事者が感染する機会も増えることから、患者数を発令の基準としました。



どうしたら発令を知ることができるの？

食の安全・安心わかやまメールマガジンや県LINE 公式アカウント「食の安全・安心わかやま」で配信しております。他にも、防災わかやまメールや、和歌山放送のラジオスポットで放送、県のホームページへ掲載してお知らせします。

LINE 登録



スマホ、パソコンの方は  
はこちらから

メールマガジン登録



スマホ、パソコンの方は  
はこちらから

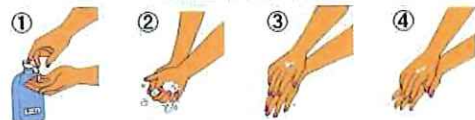
発令されたら何に気を付ければいいのか？



### 1 最も有効な予防対策は「手洗い」です。

トイレのあとや調理前、食事の前には衛生的手洗いをしましょう。

#### 衛生的手洗い

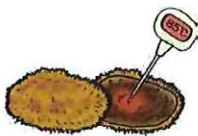


① 石けん(液)を手に取り、よく泡立てる  
② 手のひらを洗う  
③ 手の甲を洗う  
④ 指の間を洗う



⑤ 指の先を洗う  
⑥ 手首を洗う  
⑦ よくすすぐ  
⑧ 清潔なもので手をふく(ペーパータオル)

### 2 食品を十分に加熱しましょう。



中心温度 85°C から 90°C で 90 秒以上加熱して食べましょう。

#### 消毒剤のうすめ方

6%溶液ペットボトルのキャップ2杯(約10ml)を  
①500mlに溶かすと1,000ppm(0.1%)以上(1,200ppm)  
②2L " 200ppm(0.02%)

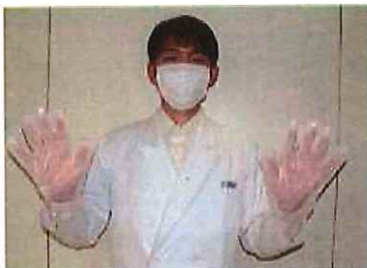


注意：必ず手袋を着用して!! 理由：手袋で顔に黄色カウチ菌が繁殖しやすいから!!

### 3 調理器具の洗浄、消毒を徹底しましょう。

洗剤を用いて、調理器具等をよく洗った後、素系漂白剤(塩素濃度 200ppm)で浸す、拭くなどして消毒を徹底しましょう。85°C 1 分以上の熱水洗濯も有効です。

### 4 ふん便やおう吐物を適切に処理しましょう。



ふん便やおう吐物を処理する際には、換気をしながら、使い捨ての手袋・マスク・ガウン等を着用し、感染しないように注意しましょう。

汚染された床やトイレは乾燥させないようにして、速やかに塩素系漂白剤(塩素濃度 1000ppm)で消毒しましょう。

お問い合わせ先

和歌山県庁 食品・生活衛生課 TEL 073-441-2624  
e-mail e0316003@pref.wakayama.lg.jp

和歌山県