

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。



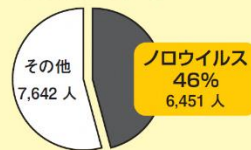
なぜ発令されるようになったの？

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。

データでみると

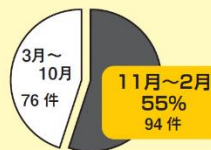
ノロウイルスによる食中毒は、

◆患者数で第1位



原因別の食中毒患者数(年間)

◆冬期に多い



ノロウイルス食中毒の発生時期別の件数(年間)

◆大規模な食中毒になりやすい



食中毒1件あたりの患者数

※出典：食中毒統計(平成29～令和3年の平均。病因物質が判明している食中毒に限る。)

発令の基準は？



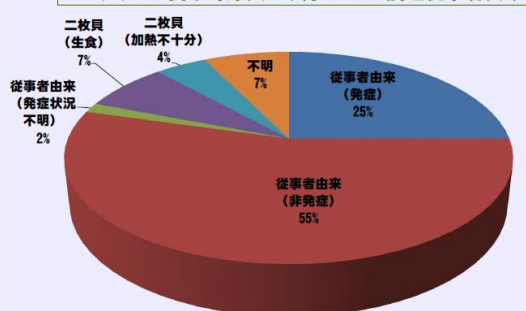
県内の医療機関から毎週報告を受けている感染性胃腸炎の患者数の平均が、5人を上回った場合やノロウイルス食中毒が1か月以内に2件以上発生した場合に発令します。



なぜ発令基準が感染性胃腸炎の患者数なの？

【現状】 ノロウイルス食中毒の発生原因

ノロウイルス食中毒原因は、約80%が調理従事者由来



平成28年自治体からの食中毒詳報報告書より(n=68)

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（LINEアカウント）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
こちらから

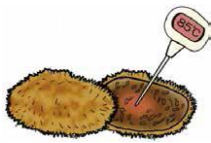
発令されたら何に気を付ければいいのか？



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
衛生的な手洗いをしましょう。

2 食品を十分に加熱しましょう。



中心温度 85℃から90℃
で90秒以上加熱して食べ
ましょう。

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℃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。

衛生的な手洗い



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：手荒れで肌に黄色ブドウ球菌が繁殖しやすくなる!!

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