

令和7年12月18日

お知らせ

課名	生活衛生課
担当	原田・三宅
内線	3507・3512
直通	226-7338

ノロウイルス食中毒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増加傾向となったため、県は、本日付けで県内全域にノロウイルス食中毒注意報を発令しました。

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。

記

1 普及啓発

県内の各保健所が、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、食中毒発生防止の啓発活動を強化します。

2 注意喚起の方法

- ・岡山県食品衛生協会等の関係機関を通じた注意喚起
- ・食中毒予防啓発チラシの配布（2,500枚）
- ・各保健所での啓発資材による注意喚起（のぼり、懸垂幕、デジタルサイネージ等）
- ・公用車での広報（車側面にマグネット等）
- ・県庁ホームページによる広報

生活衛生課（<https://www.pref.okayama.jp/soshiki/37/>）

□■□■□■ノロウイルス食中毒予防のための4原則■□■□■□

1 調理場に『持ち込まない』

- ・調理する人が感染していると、食品を食べる人に二次感染してしまいます。
- ・毎日健康チェックをし、腹痛や下痢の症状があるときは調理を控えましょう。

2 ノロウイルスを『ひろげない』

- ・おう吐物などを処理するときは、マスクやビニール手袋を使うなど十分注意し、二次感染を予防しましょう。
- ・ノロウイルスには、次亜塩素酸ナトリウムによる消毒が効果的です。アルコールによる消毒はあまり効果がありません。

3 ノロウイルスを『やっつける』

- ・汚染のおそれがある二枚貝等の食品は、中心温度85～90℃で90秒以上加熱しましょう。

4 食品などに『つけない』

- ・調理や盛り付けなど各作業の前に、せっけんを使って丁寧に手洗いをしましょう。
- ・食品の盛り付け作業時などには、必要に応じて使い捨て手袋を着用して、食品に直接触れないようにしましょう。

感染性胃腸炎の発生状況（令和 7 年度）

週	定点当たり人※ ¹ （人）	定点当たり人の 対前週比
11 月 24 日～ 11 月 30 日	2. 2 1	0. 8 5
12 月 1 日～ 12 月 7 日	2. 4 6	1. 1 1
12 月 8 日～ 12 月 14 日	3. 2 5 ※ ²	1. 3 2 ※ ²

※ 1 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 2 8）

（情報提供：岡山県疾病感染症対策課）

※ 2 速報値

（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「令和 7 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 年間のノロウイルス食中毒注意報発令状況
令和 4 年度 令和 4 年 12 月 1 日（木）
令和 5 年度 令和 5 年 11 月 9 日（木）
令和 6 年度 令和 7 年 1 月 23 日（木）

- 2 ノロウイルスによる食中毒発生状況（県内）

●今シーズン（令和 7 年 10 月 1 日～令和 7 年 12 月 18 日時点）
発生なし

●昨シーズン（令和 6 年 10 月 1 日～令和 7 年 3 月 31 日）

発生日	発生場所	患者数	原因施設
12 月 30 日	岡山市	27 名	飲食店
2 月 17 日	岡山市	21 名	飲食店
3 月 2 日	和気町	14 名	仕出し屋

令和 7 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 令和 7 年 6 月 1 日から令和 7 年 9 月 30 日まで

冬季 令和 7 年 10 月 1 日から令和 8 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) 保健医療部生活衛生課

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) 保健医療部生活衛生課

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。