

平成 29 年 12 月 14 日

# お知らせ

課 名	生活衛生課
担 当	片山・山口
内 線	2677・2694
直 通	226-7338

## 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■□■□■□

●感染していても症状が現れないことがあるので、次のことを常に心がけましょう。

### 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。
- ・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、食品に直接接触する時は、「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。

\*塩素系漂白剤（使用に当たっては「使用上の注意」を確認しましょう。）