



報道機関 各位

健康福祉部健康増進課 担当者 竹内、西田、手賀
電話番号 0776-20-0359
庁内内線番号 2628, 2630
健康福祉部医薬食品・衛生課 担当者 橋本、糸井
電話番号 0776-20-0354
庁内内線番号 2644, 2645

ノロウイルス等による感染症・食中毒の予防対策等について (冬季食中毒予防注意報を発令しました)

冬季は、ノロウイルス等を原因とする感染性胃腸炎が多発する時期となります。
感染症発生動向調査によれば、全国的に感染性胃腸炎の患者がやや増加傾向にあります。

資料1

本県の感染症発生動向調査においては、平成26年第47週（11月17日～11月23日）において、報告数が急増しています。[資料2](#) 今後、学校、保育所、高齢者施設等での集団感染やノロウイルス等による食中毒の発生も懸念されることから、別紙のとおり食中毒予防注意報を発令しました。

併せて本日付けで市町および関係各課に対し、学校、保育所、高齢者施設等へ予防対策の徹底等について通知したところですが、県民の方一人ひとりが感染予防を行っていただくことが重要であるため、下記の対策等について広く周知していただきますよう、よろしくお願ひします。

記

1 最も重要な予防方法は手洗い

帰宅時、食事前、トイレの後には、必ず流水・石けんによる手洗いを行うようにしてください。調理をする方は、調理の前後も十分な手洗いをしてください。

2 調理の際の注意点

- ・カキなどの二枚貝を調理する際は、他の食品や調理器具が汚染されないよう注意しましょう。
- ・下痢などの症状がある人は、食品を扱わないでください。ノロウイルスによる胃腸炎の場合、症状がなくなっても1週間程度（長い場合は1か月に渡って）便中にウイルスが排出されるといわれていますので、症状がなくなっても注意してください。
- ・加熱はもっとも効果的な殺菌方法です。ノロウイルスは中心温度85℃、1分以上の加熱が必要です。特に、二枚貝などは、中心部まで十分加熱（85℃～90℃、90秒以上）しましょう。

3 おう吐物・下痢便の処理の注意点

- ・ノロウイルス感染症の場合、そのおう吐物や下痢便には、ノロウイルスが大量に含まれています。そしてわずかな量のウイルスが体の中に入っただけで、容易に感染してしまいます。
- ・おう吐物や下痢便の処理をする前に、まず処理にあたる人以外の方を遠ざけ、換気をしてください。

- ・マスク・手袋（しみこまない材質のビニールやゴム製の手袋）をしっかりと着用し、ペーパータオル等で吐物・下痢便をしっかりとふき取ってください。汚染された場所は、次亜塩素酸系消毒剤（濃度は 0.1%以上、家庭用漂白剤の場合は約 50 倍程度に薄めて）で消毒してください。
- ・ふき取った後のペーパータオル等は、ビニール袋等に入れ（できれば次亜塩素酸系消毒剤をしみこませ）、しっかりと封をして廃棄してください。
- ・ドアノブなど直接手で触れる機会がある場所は次亜塩素酸系消毒剤（濃度は 0.02%以上、家庭用漂白剤の場合は約 200 倍程度に薄めて）を使用して消毒してください。

4 感染源とならないために

症状を持ったまま学校、保育所等に登校（登園）させることによって、その子どもが感染源となって周囲の子ども達に感染が広がっていき、それがまた各家庭に広がり、地域内で広がっていく事になることをご理解ください。

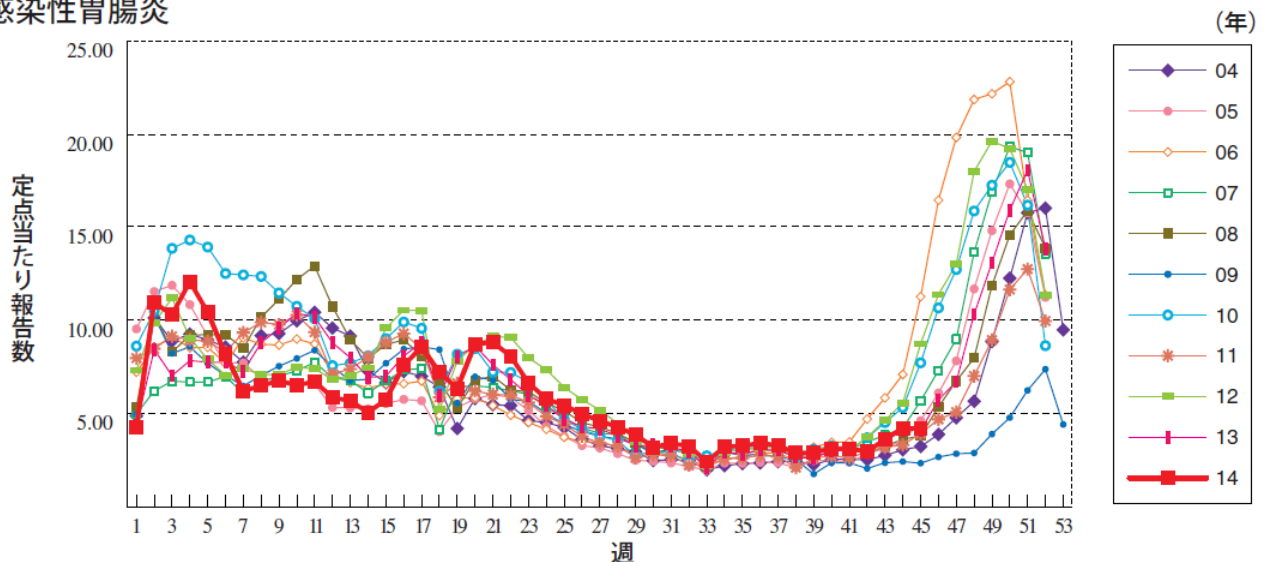
(参考)

- 福井県感染症情報ホームページ
<http://www.erc.pref.fukui.jp/kansen/>
- 厚生労働省ホームページ（ノロウイルスに関するQ&A）
http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokukuhu/kanren/yobou/040204-1.html
- 国立感染症研究所感染症疫学センターホームページ（感染症週報第 45 週）
<http://www0.nih.go.jp/niid/idsc/idwr/latest.pdf>

資料 1

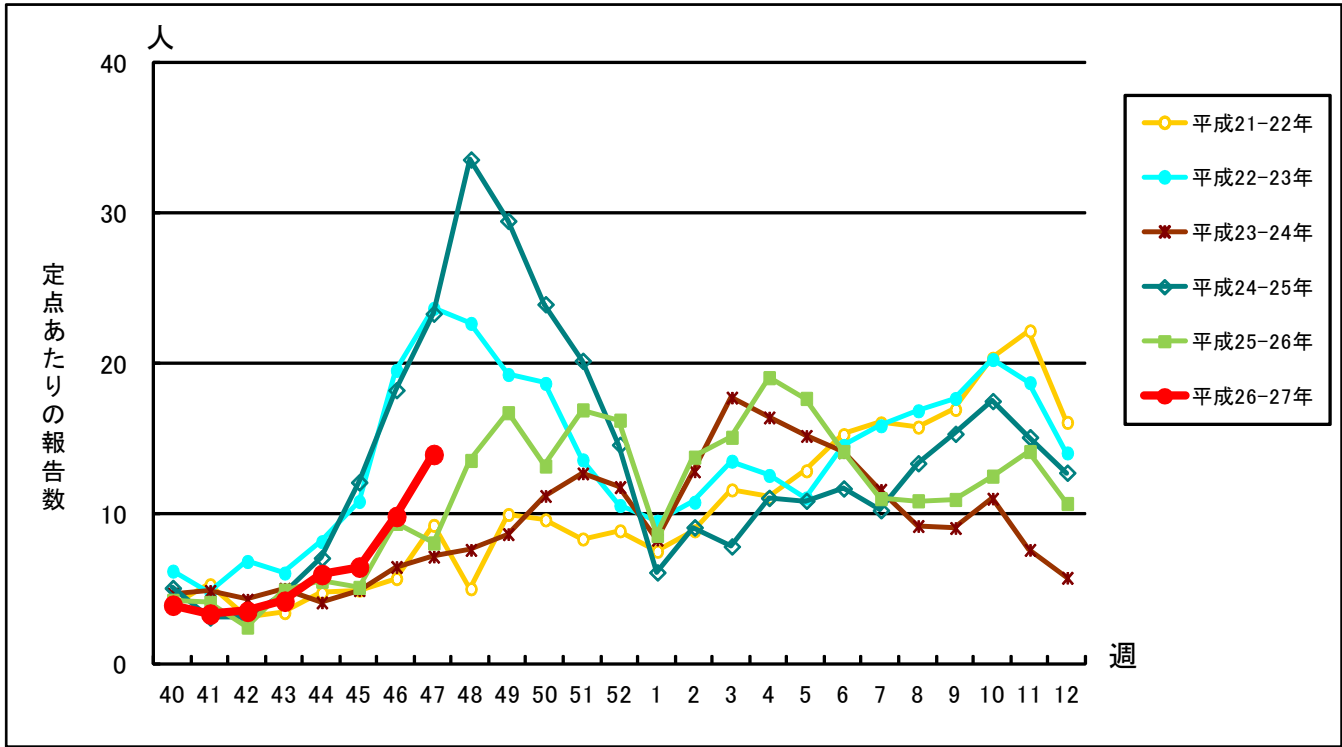
全国における感染性胃腸炎患者報告数（1 定点あたり）の状況

感染性胃腸炎



資料 2

福井県における感染性胃腸炎患者報告数（1 定点あたり）の状況



年	月	10月				11月					12月				
		週	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
平成21-22年			3.82	5.27	3.14	3.41	4.73	4.91	5.68	9.23	5.00	9.95	9.59	8.32	8.86
平成22-23年			6.18	4.73	6.82	6.05	8.14	10.82	19.55	23.68	22.68	19.27	18.68	13.59	10.55
平成23-24年			4.68	4.86	4.27	5.00	4.09	4.91	6.45	7.14	7.59	8.64	11.18	12.68	11.77
平成24-25年			5.05	3.09	3.09	4.59	7.05	12.09	18.23	23.32	33.59	29.50	23.95	20.18	14.59
平成25-26年			4.23	4.09	2.45	4.91	5.50	5.09	9.36	8.05	13.55	16.73	13.18	16.91	16.23
平成26-27年			3.91	3.32	3.50	4.18	5.95	6.45	9.82	13.95					

※平成21年第53週は5.64

年	月	1月				2月				3月				
		週	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
平成21-22年			7.50	8.86	11.59	11.09	12.86	15.27	16.05	15.77	16.95	20.36	22.18	16.09
平成22-23年			9.50	10.77	13.50	12.55	11.05	14.55	15.86	16.86	17.68	20.27	18.73	14.05
平成23-24年			8.27	12.82	17.73	16.41	15.18	14.09	11.59	9.18	9.05	11.00	7.59	5.73
平成24-25年			6.09	9.09	7.82	11.05	10.86	11.68	10.23	13.36	15.32	17.50	15.09	12.73
平成25-26年			8.55	13.77	15.09	19.06	17.68	14.14	11.00	10.86	10.95	12.50	14.14	10.68
平成26-27年														

※網掛けは各シーズンにおける最多報告数
 ・平成21-22シーズンは第17週23.32
 ・今シーズンは第47週現在

冬季食中毒予防注意報の発令について

「食中毒注意報、警報発令要領」に基づき、食中毒予防注意報を発令しました。
つきましては、食中毒予防対策の徹底が図られるよう、県民に対する広報をお願いします。

発令期間：平成26年11月27日（木）～平成27年3月31日（火）

記

<冬季食中毒予防注意報>

- ・感染症発生動向調査における小児科定点医療機関からの感染性胃腸炎の報告症例数の増加係数が3.0以上*になり、今後ノロウイルスによる食中毒の発生が懸念されることから発令します。
- ・ノロウイルスにより食中毒は、12月～2月をピークとして冬季に多発するため、手洗いの徹底など食中毒予防対策が必要です。（ノロウイルス食中毒予防については別添を参照）

※ 増加係数＝前週からの報告患者数の増減／小児科定点医療機関数

<発令に伴う対応>

- ① 県庁関係部局、市町、（公社）福井県食品衛生協会等関係団体および報道機関等への連絡
- ② 健康福祉センターおよび市町庁舎での発令した旨を示す懸垂幕の掲出
- ③ 食品関係営業者、学校・社会福祉施設等給食施設、関係団体および県民への注意喚起
- ④ 食品関係営業者は、発令された旨を従業員その他関係者に対し周知するとともに、食中毒防止に必要な対策を講じる

<参 考> 本県における食中毒発生状況（平成26年11月26日現在）

	平成26年	平成25年 同期状況	平成25年 (1月1日～12月31日)
事件数	11件	10件	11件
患者数	51名	61名	81名

冬場であってもノロウイルスなどにより、食中毒は発生します。

ノロウイルスは手指や食品などを介して感染し、おう吐、下痢、腹痛などを起こします。

ノロウイルス食中毒の発生を防止するために、食品関係事業者の方はもちろんですが、一般家庭においても食中毒予防を心がけてください。

1 清潔な調理（持ち込まない）

- ・調理を行う場所は、常に清潔を保つようにしましょう。
- ・魚介類や肉類に用いる包丁、まな板等の調理器具は、専用として使い分け、調理器具を介して他の食品を汚染しないよう注意しましょう。
- ・野菜などの生鮮食品は十分に洗浄しましょう。
- ・下痢、おう吐などのある人は、調理に従事しないようにしましょう。（特に食品関係営業に携わる方は、日頃からご自身の健康状態を把握するとともに、ご家族の方を含めて下痢やおう吐などの症状がある場合には、調理施設等の責任者にその旨をきちんと伝えましょう。）

2 正しい手洗い（つけない）

- ・正しい手洗いを実行しましょう。
- ・用便後や調理前には手洗い（消毒を含む。）を徹底しましょう。
- ・食品関係営業に携わる方は、食品に直接触れる際には「使い捨て手袋」を使用しましょう。

3 ノロウイルスを殺すための加熱（加熱する）

- ・加熱はもっとも効果的な殺菌方法ですが、ノロウイルスは中心温度85℃1分以上の加熱が必要です。
- ・特に、二枚貝などは、中心部まで十分加熱（85℃～90℃、90秒以上）しましょう。

4 おう吐物・下痢便の処理（ひろげない）

- ・衣服や物品、おう吐物を洗い流した場所の消毒は次亜塩素酸系消毒剤（濃度は0.1%以上、家庭用漂白剤の場合は約50倍程度に薄めて）を使用してください。ノロウイルス感染症の場合、そのおう吐物や下痢便には、ノロウイルスが大量に含まれています。そしてわずかな量のウイルスが体の中に入っただけで、容易に感染します。