



「ノロウイルス食中毒注意報」を全県に発令しました

本日、長野県は「ノロウイルス食中毒注意報」を全県に発令しました。

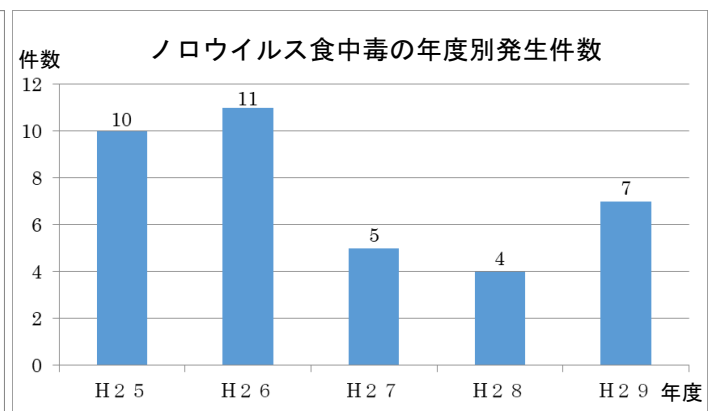
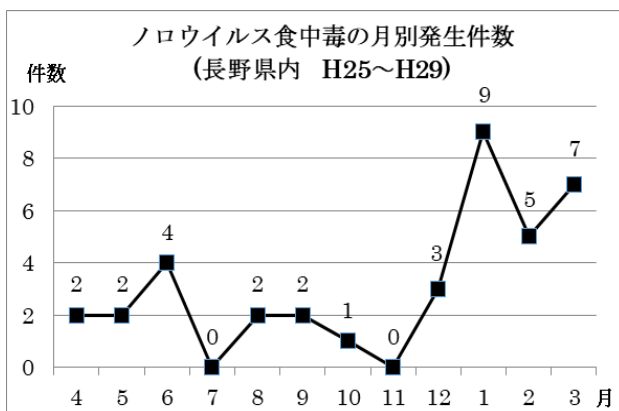
感染性胃腸炎は主に冬期に流行し、この患者の届出数が増加すると、それに伴いノロウイルス食中毒が発生する傾向にあります。

今年度も、長野県内における感染性胃腸炎患者の届出数に増加傾向が見られることから、「ノロウイルス食中毒予防のポイント」に注意してノロウイルスによる食中毒を予防しましょう。

【参考資料】

- 長野県内の過去 5 年間（平成 25 年度～平成 29 年度）における、ノロウイルスによる食中毒の発生状況（長野市含む。）

県内のノロウイルスによる食中毒は、過去 5 年間に、37 件（患者数 1,078 名）発生しています。その発生状況は下の図のとおりで、1 月から 3 月にかけて多発していることが特徴です。



- 「ノロウイルス食中毒注意報」について

例年、ノロウイルス食中毒が冬期に集中して発生しています。

ノロウイルスによる感染症は、「感染性胃腸炎」の一部として報告されますが、その感染性胃腸炎の患者数が急増傾向を示すと、1～2週間後にノロウイルス食中毒が発生する可能性が高いことがわかっています。

そこで、ノロウイルス食中毒の発生を予防するため、平成 15 年から、感染性胃腸炎の患者数が急増傾向を示した時点で、「ノロウイルス食中毒注意報」を発令しています。

確かな暮らしが営まれる美しい信州

～学びと自治の力で拓く新時代～

しあわせ信州創造プラン 2.0（長野県総合 5 か年計画）推進中

健康福祉部 食品・生活衛生課 食品衛生係
 (課長)吉田徹也 (担当)久保田耕史 岡野美鈴
 電話 026-235-7155(直通)
 026-232-0111(内線 2661)
 F A X 026-232-7288
 E-mail shokusei@pref.nagano.lg.jp

ノロウイルス食中毒注意報発令中！

例年、冬期には感染性胃腸炎が流行し、ノロウイルス食中毒が多発する傾向があります。

県では、「ノロウイルス食中毒注意報」を発令し、食品を取り扱う方々に注意を呼び掛けています。

手洗いの徹底及び食品の取扱いに十分注意し、食中毒の予防に努めてください。

ノロウイルス食中毒予防のポイント

特に症状がなくても感染者である可能性を自覚し、ノロウイルス食中毒を予防しましょう

調理する人の健康管理

- 普段から感染しないように食べ物や家族の健康状態に注意する。
- 症状があるときは、食品を直接取り扱う作業をしない。
- 毎日作業開始前に調理従事者の健康状態を確認し、責任者に報告する仕組みをつくる。

食品の加熱調理

- 中心温度 85～90℃で 90 秒以上加熱しましょう。

作業前などの手洗い

- 洗うタイミングは、
 - ・トイレに行ったあと
 - ・調理施設に入る前
 - ・料理の盛付けの前
 - ・次の調理作業に入る前
 - ・手袋を着用する前
 - 汚れの残りやすいところを丁寧に洗いましょう。
 - ・指先、指の間、爪の間
 - ・親指の周り
 - ・手首、手の甲
- ※2回繰り返すと効果的です。

調理器具の消毒

- 洗剤などで十分に洗浄し、熱湯で加熱又は次亜塩素酸ナトリウム等の消毒剤で消毒する。
- ※消毒剤の十分な効果を得るためには、使用前の清掃や洗浄が重要です。
※有効性を示す製品を選択し、正しい使用法で用いましょう。

特徴

- 人の小腸のみで増殖し、下痢、おう吐等の胃腸炎症状を呈する。
- 少ないウイルス量（10～100個程度）でも感染する。
- 症状がなくなっても、数週間、便とともにウイルスを排泄する。
- 感染しても症状が出ない人（不顕性感染者）でも、便中にウイルスを排泄する。

症状

- 【潜伏時間】
 - ・感染から発症まで 24～48 時間
- 【主な症状】
 - ・吐き気、おう吐、下痢、腹痛、微熱が 1～2 日続く。
 - ・感染しても症状のない場合や、軽い風邪のような症状のこともある。
 - ・乳幼児や高齢者は、おう吐物を吸い込むことによる肺炎や窒息にも要注意。

県内の食中毒発生状況

（H30年4月1日からH30年11月14日まで）

- 【発生件数】
10 件（うちノロウイルス 1 件）
- 【患者数】
94 名（うちノロウイルス 32 名）

感染経路

- 【食品からの感染】
 - ・感染した人が調理や盛付けなどをして汚染された食品
 - ・ウイルスの蓄積した、加熱不十分な二枚貝など
- 【人からの感染】
 - ・患者のふん便やおう吐物からの二次汚染
 - ・家庭や施設内などでの飛沫などによる感染

【塩素消毒の方法】

次亜塩素酸ナトリウムを水で薄めて「塩素消毒液」を作ります。
家庭用の次亜塩素酸ナトリウムを含む塩素系漂白剤でも代用できます。

製品の濃度	調理器具、環境などの消毒や拭き取り (200ppmの濃度の塩素消毒液)		おう吐物などの処理 (1000ppmの濃度の塩素消毒液)	
	液の量	水の量	液の量	水の量
12%	5ml	3L	25ml	3L
6%	10ml	3L	50ml	3L