

令和5年11月9日

# お知らせ

課名	生活衛生課
担当	原田・岡本
内線	3507・3510
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、本日付け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、食中毒発生防止の啓発活動を強化します。

### 2 注意喚起

- ・マスメディアへの情報提供
- ・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、電光掲示板等）
- ・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の予防のポイント■□■□■□

### 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。また、感染しても症状が現れないこともあるので、手洗いなどの衛生対策を常に徹底しましょう。
- ・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、食品に直接触れる時は、「使い捨て手袋」を着用しましょう。

### 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。

\*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。（使用に当たっては「使用上の注意」をよく確認しましょう。）

○アルコールによる消毒はあまり効果がありません。

### 感染性胃腸炎の発生状況（令和5年度）

週	定点当たり人 <sup>※1</sup> （人）	定点当たり人の対前週比
10月16日～10月22日	2.87	1.04
10月23日～10月29日	3.26	1.14
10月30日～11月5日	3.63 <sup>※2</sup>	1.11 <sup>※2</sup>

※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54）  
 （情報提供：岡山県健康推進課）

※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5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年間の食中毒（ノロウイルス）注意報発令状況  
 令和2年度 令和3年2月25日（木）（H20年度以降最も遅い発令）  
 令和3年度 令和3年12月16日（木）  
 令和4年度 令和4年12月1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5年10月1日～令和5年11月8日時点）  
発生なし
- 昨シーズン（令和4年10月1日～令和5年3月31日）

発生日	発生場所	患者数	原因施設
3月28日	真庭市	72名	旅館
3月28日	岡山市	14名	飲食店

# 令和5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5年 6月1日から令和5年9月30日まで

冬季 令和5年10月1日から令和6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(°C)	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。

ご注意ください！

# ノロウイルスによる食中毒

冬場に、特に気をつけたいウイルスによる食中毒！  
ノロウイルスは**感染力が非常に強い**ため要注意です。

## 健康管理

●調理従事者が下痢や嘔吐、風邪のような症状がある場合は、食品に**直接接触する作業をしない**ようにしましょう

●**健康状態の確認と記録**を毎日実施しましょう

持ち込まない

手洗いは念入りに  
2度洗い！！

●食中毒の予防は

**“正しい手洗い”**から

手洗い方法は**裏面**をチェック

●そのまま食べる食品に触れる際は使い捨て手袋を着用

つけない

## ノロウイルス 予防のための4原則



©岡山県「ももっち」



©岡山県「ももっち」

ひろげない

こまめに清掃、消毒！

●ノロウイルスの消毒には  
**次亜塩素酸ナトリウム**  
が効果的

アルコール消毒はあまり効果がありません



やっつける

中心部まで  
しっかり加熱！

●目安は  
**85～90℃で90秒以上**

●調理器具等は洗剤で十分に  
洗浄してから、  
**次亜塩素酸ナトリウム**  
または**熱湯**で消毒

# 手洗いはしっかり丁寧に2度洗い！

①指輪・時計を外し、流水で洗う



②手洗い石けんを付ける



③十分泡だてる



④手のひらと甲を5回以上洗う



⑤指の間を5回以上洗う



⑥親指を5回以上洗う



⑦指先を5回以上洗う  
また、爪ブラシを使った洗浄



⑧手首までしっかり洗う



⑨流水でしっかりすすぐ



③～⑧までの  
目安は30秒

②～⑨を  
もう一度  
繰り返そう



©岡山県「ももっち」

⑩ペーパータオルでしっかり拭取る



⑪アルコールをしっかり噴霧する



⑫乾燥するまでしっかり揉み込む



## ノロウイルスには次亜塩素酸ナトリウムの希釈液が有効です

- ・家庭用の次亜塩素酸ナトリウムを含む塩素系漂白剤からでも作れます。
- ・次亜塩素酸ナトリウム(原液)の表示をよく読み、濃度や使用期限を確認しましょう。
- ・希釈液は、作り置きはせず、使用の都度作りましょう。

表示の  
「使用上の注意」を  
守って作ってね。

食器、調理器具等の  
消毒や拭き取り  
200ppmの希釈液

おう吐物等で汚染された  
ものの消毒  
1000ppmの希釈液

原液の濃度

原液の量

水の量

原液の量

水の量

12%

5ml

3L

25ml

3L

6%

10ml

3L

50ml

3L

©岡山県「うらっち」

岡山県・保健所