

# お知らせ

保健福祉部健康衛生局薬務衛生課  
(TEL 089-912-2395)  
(松山市保健所生活衛生課)  
平成31年1月18日(金)

## ノロウイルスによる食中毒注意報の発令について

ノロウイルスは、人に急性胃腸炎を引き起こすウイルスの一つです。

例年、ノロウイルスが原因の一つと考えられている「感染性胃腸炎」患者が急増すると、その1～2週間後に「ノロウイルスによる食中毒」が多発する傾向があります。

現在、県内の医療機関から報告された「感染性胃腸炎」患者数が急増していることから、ノロウイルスを原因とする食中毒を防止するため、愛媛県及び松山市では「ノロウイルスによる食中毒注意報」を発令しました。

については、ただちに県下の各保健所等に対し、関係業界への指導を強化するとともに、住民への積極的な広報活動を依頼したところです。

特に、保育園、学校、福祉施設などで発生した場合は集団発生につながる可能性がありますので、ご注意ください。

### ノロウイルスによる食中毒注意報の発令期間

平成31年1月18日(金)から10週間(平成31年3月28日(木)まで)

### ノロウイルスの感染経路は

- 1 ノロウイルスに感染した食品取扱者が食品を汚染した場合
  - \* ウイルスに感染すると、1週間程度(長ければ2～3週間)は便中にウイルスが排出されますので、症状が治まったからといって油断はできません。
- 2 汚染された二枚貝を、生あるいは十分加熱調理しないで食べた場合
  - \* 飲食店などで二枚貝を生で客等に提供することはリスクを伴います。
- 3 患者のふん便やおう吐物から二次的に感染した場合
  - \* 家庭や共同生活施設などで、おう吐物等の処理を適切に実施しなかった場合、タオルやドアノブ等を介して、二次的にウイルスが口に入り込み感染します。(食中毒とは区別されます。)

### ノロウイルス食中毒の予防方法

- 1 調理前やトイレの後の手洗い消毒を徹底しましょう。
- 2 手洗いの後、使用するタオル等は清潔なものを使用しましょう。
- 3 まな板、包丁、ふきん等は、熱湯や消毒剤(次亜塩素酸ナトリウム)を用いて消毒しましょう。
- 4 二枚貝の生食は避け、十分に加熱(85～90℃、90秒間以上)しましょう。
- 5 調理従事者は、下痢、吐き気、おう吐、腹痛、発熱など風邪に似た症状があったときは、調理行為に携わらないようにし、早めに医療機関等を受診しましょう。
- 6 患者の便、おう吐物の処理時は、ドアノブ等の塩素消毒も実施しましょう。