

ノロウイルスによる食中毒注意報発令について

平成25年12月4日午前10時、ノロウイルスによる食中毒注意報を発令しました。

ノロウイルスによる食中毒は冬季に多く発生しています。感染性胃腸炎の患者が急増すると、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。

熊本市内の定点医療機関からの報告で、感染性胃腸炎の患者が急増してきましたので、市では注意報を発令し、市民へ注意を呼びかけるとともに飲食店、集団給食施設、食品関係施設に対し、ノロウイルスによる食中毒防止のために必要な注意等の周知徹底を図ります。

[発令理由]

この注意報は、感染性胃腸炎に係る熊本市内の定点医療機関（16医療機関）における感染性胃腸炎の患者報告数の全体平均が2週間連続して10人を越えたため、熊本市ノロウイルス食中毒注意報発令要綱により発令します。

[発令期間]

平成25年12月4日～平成26年3月31日

[注意・啓発事項]

1 食品衛生のルールを守りましょう。

(1)食中毒防止の2原則が重要です。(ノロウイルスは少量のウイルス量で胃腸炎を発症させます。)

ウイルスを①つけない。②やっつける。です。

(2)調理前と用便後の手洗いを徹底しましょう。(石けんをよく泡立てて2度洗いをしましょう)

(3)食品は中心部まで十分加熱しましょう。(85～90℃で90秒間以上)

(4)まな板、包丁、ふきんなどの調理器具は、熱湯や塩素系漂白剤(次亜塩素酸ナトリウム)で消毒しましょう。(アルコールはあまり効果がありません)

(5)生で食べる食品や調理済み食品には素手で触らないようにしましょう。

(6)食品を取り扱う人は下痢やおう吐等の症状がある時は、調理に従事しないようにしましょう。

2 家庭においては、特に次のことにも注意しましょう。

(1)おう吐物や下痢症便等の処理の際には、十分な換気や、使い捨て手袋をする等、自分がウイルスに感染しないように注意をして、慎重かつスピーディに行いましょう。

(2)家族で下痢等の症状がある人は最後に入浴する、おう吐物がついた洗濯物は他のものと分ける、トイレの便座、ドアノブなどの消毒を徹底するなど、日常生活でもいつも以上に感染拡大を防ぐ注意が必要です。

[参考]

感染性胃腸炎の定点医療機関当たりの届出数

第 47 週（平成 25 年 11 月 18 日 ～ 平成 25 年 11 月 24 日）	10.13
第 48 週（平成 25 年 11 月 25 日 ～ 平成 25 年 12 月 1 日）	12.19

[参考資料]

- ・熊本市ノロウイルス食中毒注意報発令要綱
- ・ノロウイルス食中毒予防のリーフレット

本日、午前 10 時にウェルパルクまもと 1 階に「ノロウイルスによる食中毒注意報発令」の垂れ幕を設置しました。

問い合わせ先 熊本市保健所
食品保健課課長：中間 幸弘
担当：東 順子
代表 364-3188
直通 371-5006