

ノロウイルス食中毒注意報の発令について

県では、12月11日に感染性胃腸炎警報を発令し県民の皆さんに注意喚起を行っているところですが、12月20日に続き、本日21日にもノロウイルスによる食中毒が発生し、今後も発生の増加が危惧されることから、「ノロウイルス食中毒注意報」を発令し、関係団体等に通知しました。つきましては、下記の事項に十分注意し、ノロウイルスによる食中毒を予防してください。

記

【発令期間】

平成24年12月21日(金)～平成25年1月31日(木)

【注意事項】

- (1) 調理開始時、食事の前、用便の後は、必ず石鹼で手指を十分洗浄すること(2度洗いが効果的)。
- (2) まな板、包丁、ふきんなどの調理器具を洗浄・消毒すること(消毒の際は、塩素濃度200ppm以上が目安、アルコール系消毒薬は効果がない)。
- (3) 下痢、嘔吐、発熱などの症状のある者は、調理に従事しないこと。
- (4) 加熱調理の際は、食品の中心部まで熱が十分通るよう加熱(85℃以上で1分間以上)すること。

【二次感染防止】

- (1) 嘔吐があった場合、吐ぶつには素手で触れないこと。もし触れた場合は十分な手洗いを行うこと。
- (2) 吐ぶつの処理の際は、窓を開放し、使い捨てのビニール手袋、エプロン、マスクを使用すること。
- (3) 吐ぶつなどで汚れた床は、塩素系漂白剤(塩素濃度1,000ppm以上)を含ませた使い捨て布で広めに拭き取った後、新たに塩素系消毒剤を含ませた使い捨て布等で覆い、しばらく放置して消毒すること。カーペットなど塩素系消毒剤が使えない場合は、アイロンで加熱(85℃以上で1分間以上)すること。
- (4) ノロウイルスを死滅させるためには、消毒用アルコールや逆性石鹼はあまり効果がないので、塩素系消毒剤を使用すること。ただし、手指の消毒には使用しないこと。調理器具や容器の消毒には熱湯も有効であること。

【今季のノロウイルス食中毒の発生状況】

発生日	原因施設所在地	原因施設	患者数
11月17日	鶴岡市	飲食店(旅館)	45人
12月20日	東根市	飲食店(居酒屋)	16人(調査中)
12月21日	米沢市	飲食店(レストラン)	7人(調査中)