

## 冬季食中毒注意報を府内全域に発令 ～今年度初の発令 本日から3月31日まで～

- 京都府では、感染性胃腸炎の患者数が増加し、食中毒の発生が危惧される時に、「冬季食中毒注意報」を発令し、府民の皆様への注意喚起を行っています。
- 本日、発令基準を満たしたため、冬季食中毒注意報を発令しましたので、周知をお願いします。

### 1 発令日

令和7年3月24日（月）

### 2 発令期間

本日から3月31日（月）まで

### 3 発令対象地域

府内全域

### 4 注意報の周知徹底

- ① 報道機関、府ホームページや防災情報メール配信システムを通じて府民にお知らせします。
- ② 府保健所から、各市町村教育委員会、商工会、給食施設（保育園、病院、福祉施設等）、主要スーパー、食品関係組合等に個別に連絡し、注意喚起します。

### 5 発令基準

次のいずれかの条件を満たしたときに発令。なお、今回は発令基準②に該当（令和7年3月10日～16日の間に、京都市及び宇治市で1件ずつ食中毒が発生）

- ① 府南部地域<sup>※1</sup>又は府北部地域<sup>※2</sup>のどちらかの地域において、感染性胃腸炎の定点当たりの患者報告数が10人を超えたとき（府感染症情報センターにおける前週の感染性胃腸炎報告数を元に判断）
  - ※1 京都市、南丹市、京丹波町、亀岡市、向日市、長岡京市、大山崎町、宇治市、久御山町、八幡市、城陽市、京田辺市、宇治田原町、井手町、精華町、木津川市、和束町、笠置町、南山城村
  - ※2 福知山市、舞鶴市、綾部市、宮津市、京丹後市、伊根町、与謝野町
- ② 府内全域において、同一週の食中毒事件が2件以上発生した場合等、必要と認められたとき

※食中毒予防のための注意事項等については次頁へ

## **ノロウイルス等による食中毒を予防するためには**

- 調理作業前の手洗いを徹底すること。
- 調理従事者の健康状態を毎日確認すること。
- 食品は十分加熱（中心部が 85℃～90℃で 90 秒以上）すること。
- まな板や包丁等の調理器具は、適正な濃度の次亜塩素酸ナトリウムや熱湯で消毒する等、調理時の衛生管理を徹底すること。
- 調理に従事される方は、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こと。

## **ノロウイルスへの感染予防、感染拡大を防止するためには**

- 手洗い、うがいの励行、十分な睡眠と栄養をとるようにして、体調を良好に保つようにすること。
- 家族等の健康状態を毎日確認すること。
- トイレ清掃や汚物処理の際は、使い捨て手袋・マスク等を使用し、適切な濃度の次亜塩素酸ナトリウムで消毒を行うこと。
- 嘔吐、下痢等感染が疑われる場合は、速やかに受診すること。

### **【本報道発表に関するお問合せ】**

文化生活部生活衛生課 課長 小林 075-414-4755

