

ノロウイルスに注意しましょう！！

～今年度初めて冬季食中毒注意報を発令しました～

令和4年1月6日
京都府健康福祉部生活衛生課
課長丸毛 075-414-4755

ノロウイルス等による感染性胃腸炎は例年冬季に多発しています。ノロウイルス等による食中毒を予防するため、冬季食中毒注意報を発令することとしています。

この度、発令基準を満たしたため、以下のとおり冬季食中毒注意報を発令しましたので、お知らせします。

1 注意報の概要

○発令日

令和4年1月6日（木）

○発令期間

本日から本年3月末までの間において、基準値を下回るまで継続

○発令対象地域

府内全域

【発令基準】・・・①又は②に該当する場合 ※今回は①に該当

①府北部地域又は府南部地域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

〔・府北部地域：中丹西・中丹東・丹後保健所管内
・府南部地域：京都市内・乙訓・山城北・山城南・南丹保健所管内〕

②府内全域において、同一週に食中毒事件が2件以上発生した場合等、必要と認められたとき

※感染性胃腸炎の定点あたりの患者報告数

(第51週：令和3年12月20日～26日（1月6日府感染症情報センター公表分）)

・府北部地域： 3. 67（44人／12定点）

・府南部地域： 10. 86（695人／64定点）

2 関係機関への周知徹底

○報道機関、京都府ホームページ「冬季食中毒注意報の発令について」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。

○府保健所等から、各市町村、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。



3 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。

4 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。

5 参考

「冬季食中毒注意報の発令について」

<https://www.pref.kyoto.jp/shoku-anshin/seikatsu/chuuihou/r3toukityuuihou.html>

「京都府感染症情報センター」

<https://www.pref.kyoto.jp/idsc/report/h31/3150/603.html>

「ノロウイルスに関するQ&A（厚生労働省）」

<https://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html>