

冬季の食中毒に注意しましょう！！

～初めて冬季食中毒注意報を発令しました～

平成25年12月13日
〔京都府健康福祉部
生活衛生課 075-414-4759〕

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おり、今年も流行の傾向があります。ノロウイルス等による食中毒を予防するため、下記のとおり、今年度から冬季食中毒注意報を発令することとしました。

この度、発令基準を満たしたため、初めて冬季食中毒注意報を発令しましたので、お知らせします。

記

1 注意報の概要

○発令日

平成25年12月13日(金)

○発令期間

11月から3月末までの間において、下記発令基準に該当する場合発令し、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

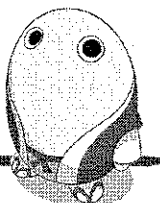
(第49週：平成25年12月2日～8日(12月13日 府感染症情報センター公表分))

- ・府北部地域：10.17 (122人/12定点)
- ・府南部地域：6.90 (428人/62定点)

2 関係機関への周知徹底

- 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。
- 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。
- 京都市と連携して、取組を進めます。

(ノロウイルス等食中毒予防のための注意事項等については裏面へ)



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 参考

- 感染性胃腸炎に関するホームページ
「京都府感染症情報センター」
<http://www.pref.kyoto.jp/idsc/report/h25/2549/603.html>
- 「ノロウイルスに関するQ&A（厚生労働省）」
<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html>