



令和6年5月29日

大分県生活環境部

食品・生活衛生課発表

ノロウイルス食中毒特別注意報の発令について

本日、ノロウイルス食中毒特別注意報を発令しました。

当県では、ノロウイルスを原因とする食中毒を未然に防止するため、ノロウイルス食中毒注意報を発令しています。令和5年度は、発令基準に基づき令和6年1月24日から令和6年3月31日までを注意報継続期間としておりましたが、再び感染性胃腸炎患者（ノロウイルス保菌者等）が急増し、発令基準を超えたことから、本日ノロウイルス食中毒特別注意報を発令します。

ノロウイルス食中毒を起こさないためには、自身の健康管理を徹底し、体調の悪いときは調理をしないことや、手洗いを入念に行い、食品の取扱いに十分気をつけることが重要です。

また当課では、食品衛生に関する情報提供、注意喚起を行うため、下記のとおり、県民に広く注意を呼びかけていくこととしていますので、食中毒注意報発令時の広報について、ご協力をお願いします。

記

- 1 発令期間 令和6年5月29日から令和6年6月30日まで
- 2 発令周知方法
 - ・ 県民安全・安心メール
 - ・ 県政記者室にお知らせ
 - ・ FAX
 - ・ ホームページ、Facebook

（ノロウイルス食中毒注意報）
<https://www.pref.oita.jp/site/suishin/noro.html>

（ノロウイルス食中毒に注意しましょう）
<https://www.pref.oita.jp/site/suishin/norovirus.html>

（食中毒と予防法）
<https://www.pref.oita.jp/site/suishin/yobou.html>

（Facebook）
<https://www.facebook.com/oita.shokuhin>

食品・生活衛生課

食品衛生班 若松、白石

Tel: 097-506-3050／3051

Fax: 097-506-1743

E-mail: a13910@pref.oita.lg.jp

ノロウイルス食中毒特別注意報の発令について

令和6年5月29日
大分県生活環境部
食品・生活衛生課発表

1 ノロウイルス食中毒特別注意報の発令について

下記の基準のとおり、ノロウイルスを原因とする食中毒が発生しやすい時期になりましたので、手洗いを入念に行い、食品の取扱いに十分気をつけてください。

ノロウイルス 食中毒注意報 発令基準	感染症発生動向調査における 感染性胃腸炎の定点あたり報告数が 2週間連続で前週と比較して 1. 2倍以上増加	週	増加率	患者数
		19週(5/6～5/12)	1. 30倍 (19週→20週)	295人
		20週(5/13～5/19)		383人
		21週(5/20～5/26)	1. 38倍 (20週→21週)	527人
	かつ			
	感染症発生動向調査における 感染性胃腸炎の定点あたり報告数が 10人以上	週	定点あたり報告数 (＝患者数÷定点数)	定点数 (＝医療機関数)
		20週	10. 64人	36
		21週	14. 64人	
注意報継続期間	発令日から令和6年6月30日まで			

2 ノロウイルスの特徴

- ・少量で感染し(10～100個の摂取)、発症率が高い
- ・食品を通じて感染するほか、人から人へも感染する⇒感染力が強い
- ・食品の鮮度に関係なく感染する

3 ノロウイルス食中毒の予防法

ノロウイルスによる食中毒を予防するためには、自らがノロウイルスに感染しない、他人にうつさない、環境や食品などに拡げないことが必要であり、特に手洗いと食品の加熱が重要です。

【手洗い】

手の汚れを落とすことで、ウイルスを手から取り除く効果があります。
下痢や風邪の症状があるときは、ノロウイルスが原因であることも多いので、
外出後やトイレの後、食事の前などは、石けんを泡立てて入念に手を洗いましょう。

【食品の加熱】

ノロウイルスは、十分に加熱すれば感染力がなくなります。
調理をする際は、食品の中心まで火が通るように、中心温度85℃以上で90秒以上
加熱しましょう。

嘔吐や下痢などの症状がある調理従事者は、直接食品を取り扱う作業は避けてください。
また、ノロウイルスは症状がなくなっても1週間程度は便から排出される場合があります。検便でノロウイルスが検出されている間は、直接食品を取り扱う作業は行わないでください。

食品・生活衛生課 食品衛生班
Tel : 097-506-3056 Fax : 097-506-1743

大分県内の感染性胃腸炎の発生状況

大分県感染症発生動向調査事業

