



報道機関 各位

健康福祉部保健予防課 担当者 野路、上藤  
電話番号 0776-20-0351  
庁内内線番号 2625、2626  
健康福祉部医薬食品・衛生課 担当者 岡本、木村  
電話番号 0776-20-0354  
庁内内線番号 2644、2645

## ノロウイルス等による感染症・食中毒の予防対策等について (冬季食中毒予防注意報を発令しました)

冬季は、ノロウイルス等を原因とする感染性胃腸炎が多発する時期となります。  
感染症発生動向調査によれば、全国的に感染性胃腸炎の患者の顕著な増加が見られています。**資料1**

また、令和元年第47週から第49週（11月18日～12月8日）にかけて本県における感染性胃腸炎の患者報告数の増加係数が2週間連続で1.1以上になりました。

### 資料2

今後、学校、保育所、高齢者施設等での集団感染やノロウイルス等による食中毒の発生も懸念されることから、別紙のとおり食中毒予防注意報を発令しました。

併せて本日付で市町および関係各課に対し、学校、保育所、高齢者施設等へ予防対策の徹底等について通知したところですが、県民の方一人ひとりが感染予防を行っていただくことが重要であるため、下記の対策等について広く周知していただきますよう、よろしくをお願いします。

### 記

#### 1 最も重要な予防方法は手洗い

帰宅時、食事前、トイレの後には、必ず流水・石けんによる手洗いを行うようにしてください。調理をする方は、調理の前後も十分な手洗いをしてください。

#### 2 調理の際の注意点

- ・カキなどの二枚貝を調理する際は、他の食品や調理器具が汚染されないよう注意しましょう。
- ・下痢などの症状がある人は、食品を扱わないでください。ノロウイルスによる胃腸炎の場合、症状がなくなっても1週間程度（長い場合は1か月に渡って）便中にウイルスが排出されるといわれていますので、症状がなくなっても注意してください。
- ・加熱はもっとも効果的な殺菌方法です。ノロウイルスは中心温度85℃で90秒以上の加熱が必要です。特に二枚貝の生食はできるだけ避け、中心部まで十分加熱しましょう。

#### 3 おう吐物・便の処理の注意点

- ・ノロウイルス感染症の場合、そのおう吐物や便には、ノロウイルスが大量に含まれています。そしてわずかな量のウイルスが体の中に入っただけで、容易に感染してしまいます。
- ・おう吐物や便の処理をする前に、処理をする人以外の方を遠ざけ、換気をしてください。
- ・マスク・手袋（しみこまない材質のビニールやゴム製の手袋）をしっかりと着用し、

ペーパータオル等で吐物・便をしっかりとふき取ってください。汚染された場所は、次亜塩素酸系消毒剤（濃度は0.1%以上、家庭用漂白剤の場合は約50倍程度に薄めます。）を使用して消毒してください。

- ふき取った後のペーパータオル等は、ビニール袋等に入れ（できれば次亜塩素酸系消毒剤をしみこませてください。）、しっかりと封をして廃棄してください。
- ドアノブなど直接手で触れる機会がある場所は次亜塩素酸系消毒剤（濃度は0.02%以上、家庭用漂白剤の場合は約200倍程度に薄めます。）を使用して消毒してください。

#### 4 感染源とならないために

症状がある子どもを学校、保育所等に登校（登園）させることによって、その子どもが感染源となって周囲の子ども達に感染し、各家庭および地域内で感染が広がっていく恐れがありますので、子どもが感染源にならないようにご配慮ください。

#### (参考)

○福井県感染症情報ホームページ

<http://www.erc.pref.fukui.jp/kansen/>

○厚生労働省ホームページ（ノロウイルスに関するQ&A）

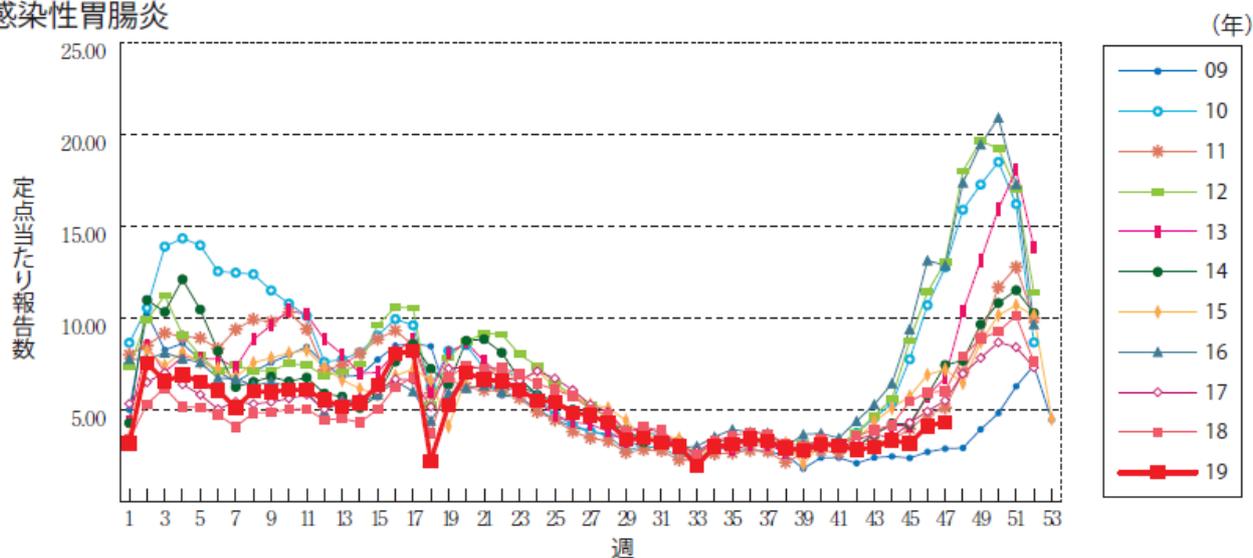
<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html>

○国立感染症研究所感染症疫学センターホームページ（感染症週報第47週）

<http://www0.niid.go.jp/niid/idsc/idwr/latest.pdf>

### 資料 1

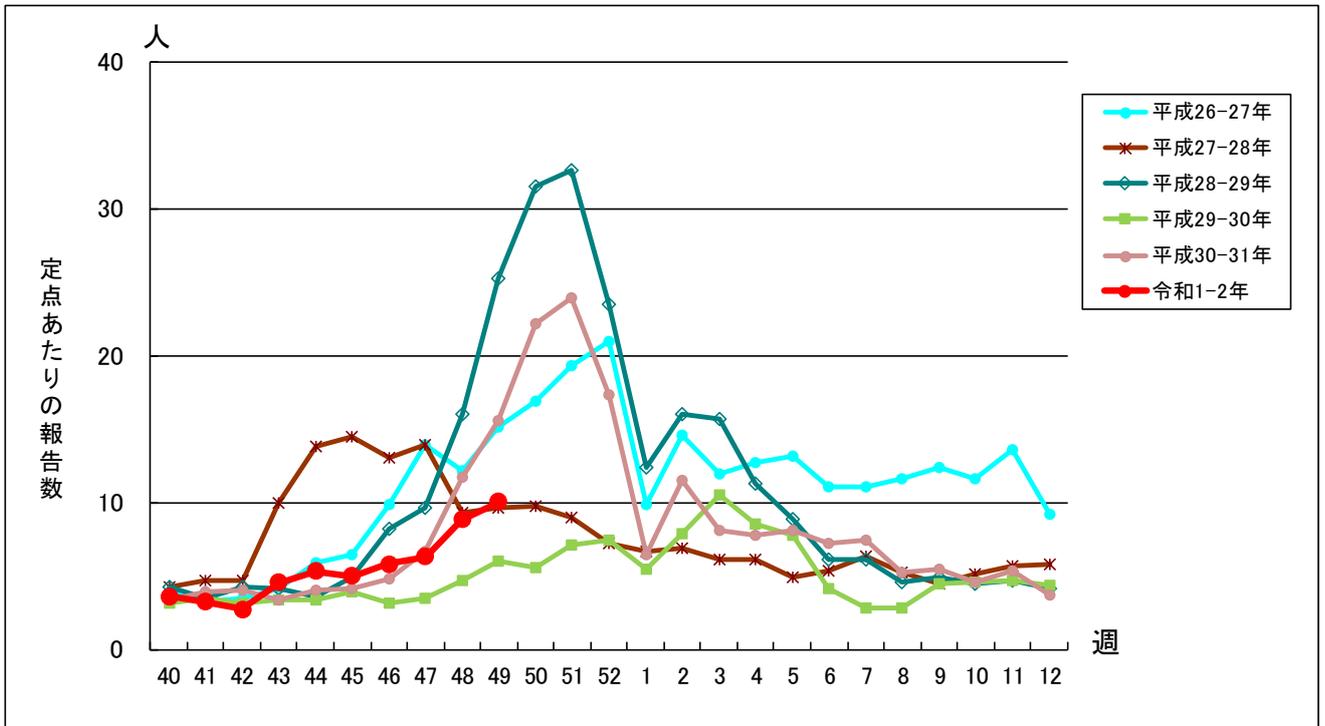
全国における感染性胃腸炎患者報告数（1 定点あたり）の状況  
感染性胃腸炎



# 資料 2

福井県における感染性胃腸炎患者報告数（1 定点あたり）の状況

## 感染性胃腸炎の定点あたり報告数



年	月	10月				11月					12月				
		週	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52
平成26-27年			3.91	3.32	3.50	4.18	5.95	6.45	9.82	13.95	12.18	15.14	16.95	19.36	21.00
平成27-28年			4.23	4.68	4.73	10.00	13.82	14.50	13.05	13.91	9.36	9.64	9.73	8.95	7.18
平成28-29年			4.27	3.50	4.27	4.18	3.64	4.95	8.27	9.68	16.09	25.23	31.59	32.68	23.55
平成29-30年			3.18	3.45	3.14	3.41	3.41	3.91	3.14	3.50	4.73	6.05	5.55	7.09	7.45
平成30-31年			3.41	3.91	4.05	3.41	4.09	4.14	4.77	6.73	11.77	15.55	22.23	23.91	17.41
令和1-2年			3.61	3.22	2.74	4.57	5.35	5.00	5.83	6.30	8.87	10.04			

年	月	1月				2月				3月				
		週	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
平成26-27年			9.82	14.64	12.00	12.68	13.14	11.05	11.05	11.64	12.45	11.68	13.59	9.18
平成27-28年			6.73	6.91	6.18	6.18	4.91	5.32	6.32	5.23	4.50	5.18	5.64	5.82
平成28-29年			12.45	16.05	15.73	11.32	8.91	6.09	6.09	4.64	4.91	4.50	4.73	4.18
平成29-30年			5.45	7.91	10.55	8.59	7.77	4.18	2.86	2.86	4.50	4.55	4.73	4.41
平成30-31年			6.41	11.50	8.09	7.82	8.09	7.27	7.45	5.27	5.45	4.55	5.36	3.73
令和1-2年														

※網掛けは各シーズンにおける最多報告数  
・今シーズンは第49週現在

## 冬季食中毒予防注意報の発令について

「食中毒注意報、警報発令要領」に基づき、食中毒予防注意報を発令しました。  
つきましては、食中毒予防対策の徹底が図られるよう、県民に対する広報をお願いします。

**発令期間：令和元年12月11日（水）～令和2年3月31日（火）**

### 記

#### <冬季食中毒予防注意報>

- ・感染症発生動向調査における小児科定点医療機関からの感染性胃腸炎の報告症例数の増加係数が1.1以上\*になりましたので発令します。
- ・ノロウイルスによる食中毒は冬季に多発するため、手洗いの徹底など食中毒予防対策が必要です。  
(ノロウイルス食中毒予防については別添を参照)

※ 増加係数＝前週からの報告患者数の増減／小児科定点医療機関数

#### <発令に伴う対応>

- ① 県庁関係部局、市町、（公社）福井県食品衛生協会等関係団体および報道機関等への連絡
- ② 健康福祉センターおよび市町庁舎での発令した旨を示す懸垂幕の掲出
- ③ 食品関係営業者、学校・社会福祉施設等給食施設、関係団体および県民への注意喚起
- ④ 食品関係営業者は、発令された旨を従業員その他関係者に対し周知するとともに、食中毒防止に必要な対策を講じる

#### <参 考> 本県における食中毒発生状況（令和元年12月11日現在）

		令和元年 (1月1日～12月11日)	平成30年 同期状況	平成30年 (1月1日～12月31日)
福井県	事 件 数	11件	6件	6件
	患 者 数	62名	15名	15名
内 訳	福井県 (福井市除く)	事 件 数	8件	\
		患 者 数	56名	
	福井市	事 件 数	3件	
		患 者 数	6名	

# ノロウイルス食中毒を予防するために

ノロウイルスは手指や食品などを介して感染し、おう吐、下痢、腹痛などを起こします。

ノロウイルス食中毒の発生を防止するために、食品関係事業者の方はもちろんですが、一般家庭においても食中毒予防を心がけてください。

**調理従事者は、おう吐や下痢等の症状がある場合は、食品を汚染して食中毒になる場合があるので調理業務には絶対に従事しないでください。**

また、調理従事者には症状が出ていないがノロウイルスに感染している（不顕性感染）ことが非常に多くなっています。**症状が出ていなくても、ノロウイルスに感染しているかもしれないとの自覚を持って手洗いを徹底し、調理にも細心の注意をはらいましょう。**

## 1 ノロウイルスを「持ち込まない」

- ・正しい手洗いを励行しましょう。
- ・野菜などの生鮮食品は十分に洗浄しましょう。
- ・調理に従事する人は、健康管理を徹底しましょう。
- ・おう吐、下痢などのある人は、調理に従事しないようにしましょう。

## 2 ノロウイルスを食品に「つけない」

- ・正しい手洗いを励行しましょう。
- ・特に用便後や調理前には手洗い（消毒を含む。）を徹底しましょう。
- ・食品関係営業に携わる方は、食品に直接触れる際には「使い捨て手袋」を使用しましょう。

## 3 ノロウイルスを殺すための「加熱（やっつける）」

- ・加熱は最も効果的な殺菌方法ですが、ノロウイルスは85℃で90秒以上の加熱が必要です。
- ・特に二枚貝の生食はできるだけ避け、中心部まで十分加熱しましょう。

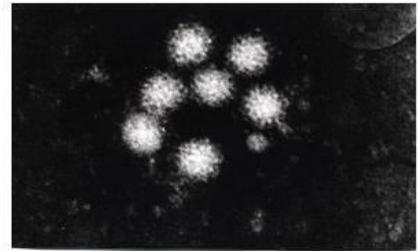
カキを生食する場合は、「生食用」と表示されているものを使用し、「加熱調理用」と表示されているものは必ず加熱してください。**ノロウイルスが流行している時期では「生食用」でもノロウイルスに汚染されている場合があるので、注意が必要です。**

## 4 ノロウイルスを「ひろげない」

- ・正しい手洗いを励行しましょう。
- ・調理を行う場所は、常に清潔を保つようにしましょう。
- ・魚介類や肉類に用いる包丁、まな板等の調理器具は、専用として使い分け、煮沸消毒するなどして、調理器具を介して他の食品を汚染しないよう注意しましょう。
- ・おう吐物や便は正しく処理しましょう。

（衣服や物品、おう吐物を洗い流した場所の消毒は次亜塩素酸系消毒剤（濃度は0.02%以上、家庭用漂白剤の場合は約200倍程度に薄めて）を使用してください。ノロウイルス感染症の場合、そのおう吐物や便には、ノロウイルスが大量に含まれています。そしてわずかな量のウイルスが体の中に入っただけで、容易に感染します。

# ノロウイルスについて



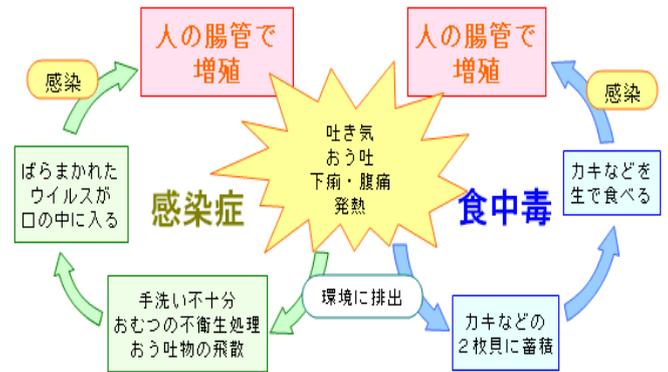
## <特徴>

- 幅広い年齢層に、感染性胃腸炎を起こすウイルス。
- 年間を通じて発生するが、特に冬季に多発。
- 10～100個という少量で感染が起こる。

(患者の便や嘔吐物には1グラムあたり100万から10億個もの大量のウイルスが含まれる。)

## <感染経路>

- ① ノロウイルスを含有したカキなどの二枚貝を、十分に加熱しないで食べることにより感染する。
- ② ノロウイルスに感染した人が、十分に手洗いを行わずウイルスが手についたまま調理をすると、食品が汚染され、その食品を食べることにより感染する。
- ③ ノロウイルスに感染した人の便や嘔吐物を処理した後、手についたウイルスや、不適切な処理で残ったウイルスが、ドアノブ、蛇口のどっ手、スイッチなどに付着し、さらにそこから人の手を介して口に入ることで感染する。



ノロウイルスの感染サイクル

## <主な症状>

- 潜伏期: 24～48時間
- 症状: 下痢、吐き気、嘔吐、腹痛、発熱などで、通常3日以内に回復するが、ウイルスは感染してから1週間程度(長い場合は1ヶ月)便中に排泄される。

## <予防方法>

- 加熱が必要な食品は十分加熱しましょう。
- 石鹼と流水による手洗いを十分にしましょう。特に調理前やトイレの後、カキなどの二枚貝を調理した後は注意してください。
- カキなどを調理する際は、他の食品や調理器具が汚染されないよう注意してください。
- 下痢などの症状がある人は、食品を扱わないでください。ノロウイルスによる胃腸炎の場合、症状がなくなっても1週間程度(長い場合は1ヶ月)は便にウイルスを排出するといわれていますので、症状がなくなっても注意してください。
- 患者の便や吐物は速やかに処理してください。処理するときは、換気をし、自身が感染しないよう使い捨ての手袋やマスク等を着用しましょう。また、処理後は石鹼と流水による手洗いを十分にしましょう。
- 施設の管理者は、入所者や職員の健康状態の把握に努めてください。

## <消毒方法>

- 他の微生物などと比べると熱に強く、十分な加熱が必要です。
- 逆性石けん、アルコールの消毒効果は十分ではありません。塩素系漂白剤の次亜塩素酸ナトリウム※で消毒を行います。
- ☞ 調理器具やドアノブ、手すりなどよく手を触れる場所は、0.02%の次亜塩素酸ナトリウム※、便や吐物により汚染された場所等は、0.1%の次亜塩素酸ナトリウム※により十分消毒してください。

※塩素系の漂白剤(使用に当たっては「使用上の注意」を確認しましょう。)

※消毒液調整のめやす(濃度5%の塩素系漂白剤を用いた場合)

- ・0.02% ⇒ 500mLのペットボトルに水を入れ、約2mL(キャップ半分)の漂白剤を加える。
- ・0.1% ⇒ 500mLのペットボトルに水を入れ、約10mL(キャップ2杯)の漂白剤を加える。

## (参考)

○厚生労働省ホームページ(ノロウイルスに関するQ&A)

[http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html](http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html)

# 嘔吐物の適切な処理

## <必要物品>

使い捨ての手袋・マスク・エプロン、ペーパータオルや新聞紙、ビニール袋、次亜塩素酸ナトリウム(適切な濃度)、専用バケツなど

➤ これらを1セットにして、いざという時にすぐ取り出せるようにしておきましょう!

## 次亜塩素酸ナトリウムの使用(適切な濃度で)

- 直接手で触れる機会がある場所→濃度:0.02%(例)ドアノブ、水道の蛇口、机、イスなど
- 嘔吐物、便等で汚染された場所→濃度:0.1%

<市販の漂白剤(塩素濃度5%)を使用する場合>

0.02%:500mLのペットボトル1本の水に約2mL(キャップ半分)

0.1%:500mLのペットボトル1本の水に約10mL(キャップ2杯)

## <処理の手順>

- ①汚染場所に他の人が近づかないようにする
- ②処理をする人は使い捨ての手袋、マスク、エプロンを着用する



- ④使用した使い捨ての布やペーパータオルはすぐにビニール袋に入れ密封し処分する



- ③先に嘔吐物の上に新聞紙等をかぶせ、消毒薬を上からかけておき、その後外側から内側に向けて、静かに拭き取る。ペーパータオル等を用いる場合は外側から内側に向けて、拭き取り面を折り込みながら静かに拭き取る



- ⑤嘔吐物が付着していた床とその周囲を、0.1% 次亜塩素酸ナトリウムを染み込ませた布やペーパータオル等で覆うか、浸すように拭く



- ⑥処理後は手袋などはずして手洗いをする。手袋などは、使った布やペーパータオル等と同じように密封して処分する

👉ここが大事!!  
汚染が広がらないようにエプロンや手袋をはずしましょう



# 嘔吐物の処理の際の注意点

- 必ず換気する
- エプロンの裾が床に触れないようにする
- 嘔吐物は広範囲に飛んでいる可能性があるため、十分に拭き取り、消毒をする(スプレー式のもの乾燥したウイルスが飛散する恐れがあるため望ましくない)
- エプロンなどをはずす時に、汚染が広がらないように注意。エプロンなどをつけたまま移動しないように！
- もし、担当が1名の場合、応援体制を組んで対応を

