

## 冬季の食中毒注意報の発表について

感染症発生動向調査における感染性胃腸炎の島根県の定点あたりの報告数が、第3週（1月15日～1月21日）時点で10を超えましたので、冬季の食中毒注意報を発表します。

なお、この注意報は冬季のウイルスを原因とする食中毒が発生しやすい時期に入ったことを食品の調理、製造に携わる方、家庭で調理をされる方などに対し、注意喚起するために発表するもので、詳細は下記のとおりです。

### 記

#### 【定点あたりの報告数について】

	第1週	第2週	第3週
感染性胃腸炎	3.13	7.65	12.52

#### 【冬季の食中毒注意報について】

発表基準は次のとおりです。

内容	発表基準	期間
注意報	感染症発生動向調査における感染性胃腸炎の報告数が10を超えた場合	令和6年3月31日まで

冬季に発生する食中毒の主な原因としてはノロウイルスがあります。

ノロウイルスは感染性胃腸炎の原因にもなります。

島根県感染症情報センターでとりまとめられた感染性胃腸炎の定点あたりの報告数の増加状況からその流行時期に“注意報”を発表することで、食品取扱事業者、消費者に食品の取扱等の注意喚起を行います。

#### （県民の皆様へ）

感染性胃腸炎の患者が増えています。感染性胃腸炎の原因にはノロウイルスがあり、冬季はノロウイルスを中心としたウイルスによる食中毒が発生しやすい時期です。

- ①トイレの後、調理の前、食事の前にはしっかりと手洗いを行いましょう。
- ②嘔吐、下痢等の症状がある人は、調理を控えましよう。
- ③食品（特にカキ、アサリ等の二枚貝）の調理にあたっては、中心部まで十分に加熱しましよう。