

冬季の食中毒注意報の発表について

県内の感染性胃腸炎（いわゆる腸感冒）の患者数が増加しており、食中毒の発生しやすい時期になったことから、冬季の食中毒注意報を発表します。

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が、ノロウイルスは感染性胃腸炎の主な原因でもあります。

食品の調理、製造に携わる方、家庭で調理をされる方など、下記を参考に食中毒を予防しましょう。

記

【ノロウイルス食中毒予防のポイント】

① 健康管理

嘔吐、下痢等の症状がある人は、調理を控えましょう。

② 手洗い

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。

手拭きは清潔なものを使用しましょう。

③ 加熱・消毒

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ょう。

調理器具は、使用後に洗浄消毒をしましょう。

【冬季の食中毒注意報・警報について】

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8年3月31日まで
警報	同報告数が16を超えた場合	次のいずれかに該当する日まで 1) 令和8年3月31日まで 2) 同報告数が4週連続で6未満となる日

【定点あたりの報告数について】

	第4週（1/19～1/25）	第5週（1/26～2/1）	第6週（2/2～2/8）
感染性胃腸炎	9.45	9.55	13.82