

報道関係者 各位

## 令和4年度年末食品等監視強化月間における各保健所 一斉立入検査の実施等について（お知らせ）

年末年始にかけて短期間に多くの食品が大量に流通することから、県では、12月を「年末食品等監視強化月間」とし、食品等事業者に対し、特にノロウイルス食中毒発生防止を目的として食品の衛生的な取扱いに係る監視指導を行っております。

今年度の監視指導の開始に当たり、各保健所において12月1日（木）に、下記により食品販売施設への立入検査を実施します。

### 記

保健所名	施設名称・所在地	実施時間 ※いずれも 12月1日（木）	問合せ先	報道関係者 集合場所・時間
村山保健所	ヤマザワ寒河江プラザ店 寒河江市寒河江横道 65-1	午前 10 時 30 分 から	生活衛生課食品衛生担当 電話 023-627-1185 担当 大橋	店舗正面入口 午前 10 時 15 分
最上保健所	ヨークベニマル新庄下田店 新庄市金沢 2343-1	午前 10 時 30 分 から	生活衛生室食品衛生担当 電話 0233-29-1260 担当 秋山	店舗正面入口 午前 10 時 15 分
置賜保健所	ヤマザワ堀川町店 米沢市堀川町 4-61	午前 10 時 30 分 から	生活衛生課食品衛生担当 電話 0238-22-3740 担当 木口	店舗正面入口 午前 10 時 15 分
庄内保健所	ジェイ・マルエー 鶴岡南店 鶴岡市伊勢横内字畑福 123-1	午前 10 時から	生活衛生課食品衛生担当 電話 0235-66-5664 担当 倉部	店舗正面入口 午前 9 時 45 分

### ○令和4年度年末食品等監視強化月間の実施について

- 1 実施期間：令和4年12月1日（木）～12月28日（水）
- 2 実施内容

各保健所において、次の施設に対し重点的に衛生管理状況などについて監視指導を行い、特にノロウイルス食中毒防止のための啓発を行います（およそ420件を予定）。

- ・弁当屋、旅館、ホテル、給食施設等の大量調理施設
- ・食品を大量に取り扱うスーパーマーケット
- ・広域流通食品の製造、販売等を行う施設 等

（参考：別添啓発チラシ）

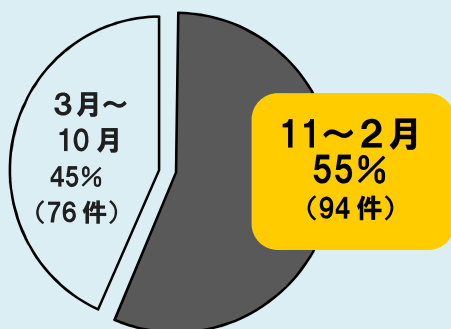
問合せ先  
食品安全衛生課 食品衛生企画専門員 恵山歩美  
電話 023-630-2677  
[報道監]防災くらし安心部 次長 高橋 徹

# ノロウイルス食中毒に注意！

ノロウイルスによる食中毒は一年を通じて発生していますが、特に冬に流行します。日頃から丁寧な手洗いを習慣づけ、感染を予防しましょう。

## ノロウイルスによる食中毒

### ▼冬期に多い



ノロウイルス食中毒の発生時期別の件数（年間）

### ▼食中毒1件あたりの患者数が多い（大規模食中毒）

ノロウイルス食中毒 37.8人 / 件

ノロ以外 9.4人 / 件



出典：厚生労働省の食中毒統計（平成29年～令和3年の平均）

### <症状>

- 感染後 24～48 時間で発症。
- 吐き気、おう吐、下痢、腹痛、発熱などが 1～2 日間続く。
- 感染しても症状がない場合や軽い場合もある。



### <感染経路>

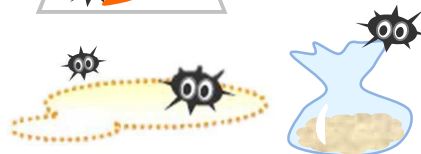
#### ▽食品からの感染

- ・感染している人が調理をした食品
- ・ウイルスが蓄積した加熱不十分な二枚貝 など



#### ▽人からの感染

- ・患者のふん便やおう吐物からの二次感染



## 調理時に注意が必要です！

- ✓ 食品は、中心までしっかり火を通しましょう。（85℃以上で90秒以上）
- ✓ 下痢などの症状があるときは、食品を扱う作業を避けましょう。
- ✓ 調理器具は洗剤と流水でよく洗い、熱湯や塩素で消毒しましょう。

# ノロウイルスによる食中毒予防のポイント

## 調理者の健康管理

- ・ 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。
- ・ 症状があるときは、食品を直接取扱う作業をしない。
- ・ 作業開始前に調理従事者の健康状態を確認し、責任者に報告する仕組みを作る。

## 手洗いは二度洗い

- ▽洗うタイミングは、
  - ・ トイレに行ったあと
  - ・ 調理施設に入る前
  - ・ 料理の盛付けの前
  - ・ 次の調理作業に入る前
  - ・ 手袋を着用する前
- ▽汚れの残りやすいところを念入りに
  - ・ 指先、指の間、爪の間
  - ・ 親指の周り
  - ・ 手首、手の甲

## 調理器具の消毒

- ・ 洗剤などで十分に洗浄し、熱湯で加熱したり、塩素消毒液で消毒したりする。
- ※アルコールでは十分な効果は得られません。



# ノロウイルスの感染を広げないために

## 消毒

- 85℃で1分間以上の熱水洗濯や塩素消毒液による消毒が有効です。
- 感染者が使ったものや、おう吐物が付いたものは、他のものと分けて洗浄・消毒します。
- 食器等は、食後すぐ、厨房に戻す前に塩素消毒液に十分浸し、消毒します。
- カーテン、衣類、ドアノブなども消毒します。
  - ・ 塩素消毒液は金属腐食性があるため、消毒後は十分に拭き取りましょう。
- 洗濯する時は、洗剤を入れた水の中で静かにもみ洗いし、十分すすぎます。
  - ・ 高温の乾燥機などを使用すると、殺菌効果は高まります。

## 処理

- ノロウイルスは乾燥すると空中に漂い、口から入って感染することがあります。患者のおう吐物などは、次のような方法で速やかに処理し、二次感染を防止しましょう。
  - ・ 使い捨てのマスク、手袋などを着用します。
  - ・ ペーパータオル等（市販される凝固剤等を使用することも可能）で静かに拭き取り、塩素消毒後、水拭きをします。
  - ・ 拭き取ったおう吐物や手袋等は、ビニール袋に密閉して廃棄します。その際できればビニール袋の中で1000ppmの塩素消毒液に浸します。
  - ・ しぶきなどを吸い込まないようにします。
  - ・ 終わったら、丁寧に手を洗います。

## 塩素消毒の方法

家庭用の塩素系漂白剤（塩素濃度約5%）を使用して、塩素消毒液を作ることができます。

濃度0.1%（1000ppm）

便や、おう吐物が付着した床など

漂白剤

ペットボトルの  
キャップ2杯

1

2

+

水

500ml

濃度0.02%（200ppm）

トイレの便座やドアノブなど

漂白剤

ペットボトルの  
キャップ1/2杯

1/2

+

水

500ml

- ・ 塩素系漂白剤は「使用上の注意」をよく確認し、希釈して使用してください。
- ・ 作った消毒液は使い切りましょう。ペットボトル等に保管しないでください。