

平成30年11月26日

市政記者クラブ 様

名古屋市保健所健康部  
 食品衛生課・食品衛生係  
 (健康福祉局)  
 担当：久野、吉野  
 電話：972-2646

## ノロウイルス食中毒注意報を発令しました

例年11月から2月にかけて、ノロウイルスを原因とした食中毒が多発する傾向があります。市内においてノロウイルスによる食中毒が11月に発生し、流行期を迎えることから、食品関係事業者や市民の皆様に対して注意を促すために、「ノロウイルス食中毒注意報」を発令しました。

今後は特にノロウイルスによる食中毒が発生しやすい状況となりますので、手洗いを十分に行うなど、食中毒の予防に努めてください。

### 1 発令日

平成30年11月26日(月)

### 2 発令期間

発令日から平成31年3月31日(日)まで

※食中毒の発生状況に応じて期間中に、「警報」を発令することがあります。「警報」は発令時より1週間効力を有し、その後は自動的に注意報へ切り替わります。

#### 【参考】発令の条件と発令有効期間

	注 意 報	警 報
発令の条件	ノロウイルス食中毒あるいはその疑いが複数発生するなど、必要があると認めた場合	ノロウイルス食中毒が続発するなど、さらなる注意喚起が必要な場合
発令有効期間	発令日から翌3月31日まで (自動的に解除)	発令日から1週間 (自動的に解除)

### 3 本日現在の名古屋市内食中毒発生状況(カッコ内はノロウイルス食中毒)

	本 年	昨年同期	昨年
発生件数	13件(5件)	25件(3件)	27件(3件)
患者数	94人(67人)	287人(57人)	289人(57人)

### 4 食中毒の予防方法(別紙1)

- ・調理従事者等の手洗いの徹底及び体調管理  
(下痢や嘔吐等の症状がある場合は調理を行わないなど)
- ・食品の十分な加熱(中心温度85~90℃で90秒間以上)
- ・調理器具類の十分な洗浄・消毒、嘔吐物の適切な処理 等

### 5 注意報発令の周知について

食品等事業者に対し周知するほか、なごや「よい食」メール、名古屋市公式ウェブサイト等により市民の皆様にお知らせします。

### 6 ノロウイルス対策マニュアル

ノロウイルス対策の詳細については、名古屋市公式ウェブサイトを参照ください。

「ノロウイルス対策マニュアル」<http://www.city.nagoya.jp/kenkofukushi/page/0000006363.html>

名古屋市では平成30年11月~平成31年2月を「ノロウイルスによる食中毒防止キャンペーン」期間として定め、食品等事業者や消費者に対し手洗い指導等の啓発活動を行っています(別紙2)。

# ノロウイルス食中毒注意報を発令しました!

例年、冬季には感染性胃腸炎が流行し、ノロウイルス食中毒が多発する状況があります。

名古屋市では平成22年度から「ノロウイルス食中毒注意報・警報」を発令し、注意を呼び掛けています。食品の取り扱いには十分注意し、食中毒防止に努めてください。

## 発令期間

平成30年11月26日から平成31年3月31日まで

※食中毒の発生状況に応じて期間中に「警報」を発令することがあります。「警報」は発令時より1週間効力を有し、その後は自動的に解除され、注意報へ切り替わります。

## ノロウイルスの特徴

- 人の小腸でのみ増殖し、胃腸風邪のような症状（下痢、嘔吐等）を起こします。  
（症状は、一般に数日で回復します。）
- 少ないウイルス量（100個以下）でも感染します。症状がなくなっても、しばらくの間、便とともにウイルスが排泄され、食品を汚染したり感染を上げたりする場合があります。
- 感染しても症状のない人もいますが、便にはウイルスが排泄されます。

## ノロウイルス食中毒の手防止法

- ① **手洗いはしっかり**  
調理や食事の前、トイレの後、オムツ交換後、吐物の処理後は、特に念入りに手を洗いましょう。使い捨て手袋の使用も有効です。
- ② **食品は中心部まで十分加熱**  
中心温度85～90℃で90秒間以上加熱しましょう。加熱調理後も、再汚染のないよう取扱いに注意!
- ③ **調理器具などを洗浄・消毒**  
まな板、包丁、食器、ふきん等は、十分に洗浄した後、熱湯（85～90℃で90秒間以上）又は、次亜塩素酸ナトリウム（塩素濃度約200ppm）※で消毒しましょう。  
※水2リットルに対して市販の台所用漂白剤を10ミリリットル（キャップ半分弱）加えます。
- ④ **調理する人の体調に注意**  
下痢や嘔吐などの症状がある場合は、ノロウイルスに感染している可能性がありますので、調理は控えましょう。  
症状がなくても感染している場合があります。日頃から手洗いをしっかり行い、使い捨て手袋を使用するなどして、食品の汚染や他の人への感染を防ぎましょう。
- ⑤ **患者の吐物は適切に処理**  
患者の吐物や便には感染力のあるウイルスが残っている可能性があるため、調理器具などよりも高温度の次亜塩素酸ナトリウム（塩素濃度約1000ppm）※を使用してウイルスが飛び散らないように速やかに処理をしましょう。  
※水2リットルに対して市販の台所用漂白剤を50ミリリットル（キャップ2杯半分）加えます。

