



チラシあり
令和4年1月6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：浅沼、安間
電話：972-2646

ノロウイルス食中毒注意報を発令します！

例年、冬季には、感染性胃腸炎が流行し、ノロウイルスによる食中毒が多発する傾向があります。市内において流行の兆しがあることから、食品等事業者や市民の皆様に対して注意を促すため「ノロウイルス食中毒注意報」を発令します。

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

令和4年1月6日（木）

2 発令期間

発令日から令和4年3月31日（木）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1】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した場合 ・感染症発生動向調査における「感染性胃腸炎」の定点医療機関あたり患者報告数（市内平均値）が「5」以上になるなど、発生状況を勘案して特に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 |
| 発令期間 | 発令日から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） |

【参考2】名古屋市内の「感染性胃腸炎」の定点医療機関あたり患者報告数

| 調査週 | 第48週 11/29～12/5 | 第49週 12/6～12 | 第50週 12/13～12/19 | 第51週 12/20～12/26 |
|-----|--------------------|-----------------|---------------------|---------------------|
| 報告数 | 2.54 | 3.43 | 4.34 | 4.40 |

（出典）名古屋市感染症情報センター<https://www.city.nagoya.jp/kenkofukushi/page/0000101900.html>

3 食中毒の予防方法

- ①正しい手洗いの徹底（石けんと流水による手洗いで汚れを落としした後、よく乾かしてから消毒用エタノール（アルコール）を使用し、揮発するまですりこむ。）
- ②調理する人の体調に注意（下痢や嘔吐等がある場合は調理をしない。）
- ③食品は中心部まで十分加熱
- ④調理器具などを洗浄・消毒（洗浄後に、熱湯や次亜塩素酸ナトリウム水溶液で消毒）
- ⑤患者の吐物は適切に処理

※ 「正しい手の洗い方」「消毒液の作り方」「汚物処理の方法」の動画を、名古屋市公式 YouTube「まるはっちゅ〜ぶ」3ch で公開しています。



4 ノロウイルスによる食中毒防止対策期間について

令和3年11月～令和4年2月を「ノロウイルスによる食中毒防止対策期間」と定め、食品等事業者や市民に対し重点的に指導・啓発を行っています。



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傾向があります。

名古屋市では「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

令和4年1月6日から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広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。

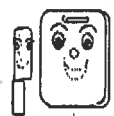
ノロウイルス食中毒の予防方法

① 手洗いはしっかり

調理前、食事前、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

特に、二枚貝等ノロウイルス汚染の恐れがある食品の場合は、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℃で1分間以上）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。（「消毒液の作り方」動画は裏面から!）



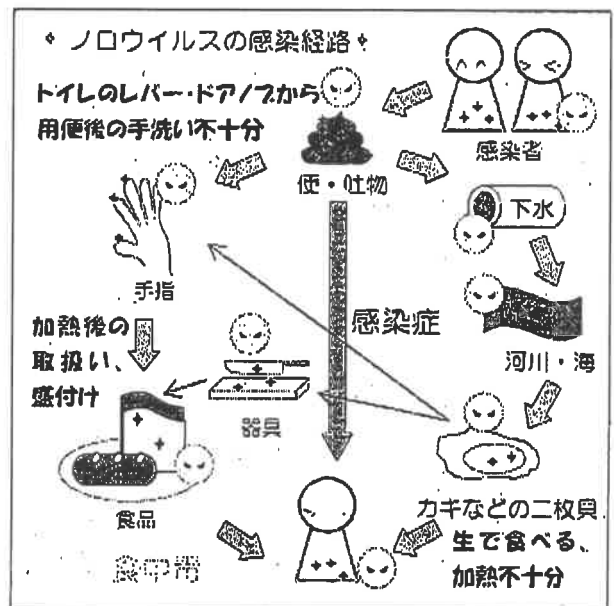
④ 調理する人の体調に注意

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濃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。

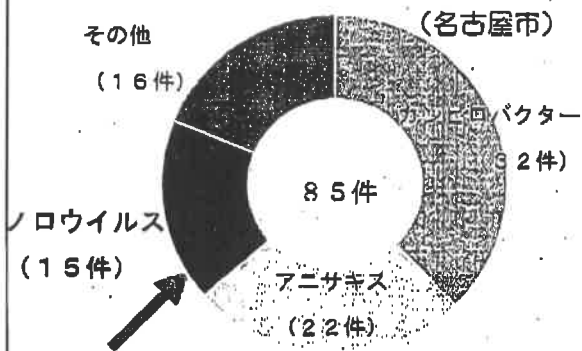


名古屋市における食中毒発生状況

平成 29 年から令和 3 年の 5 年間で、名古屋市ではノロウイルスによる食中毒の事件数は第 3 位、患者数は第 1 位で食中毒全体の約 36%と高い割合を占めています。

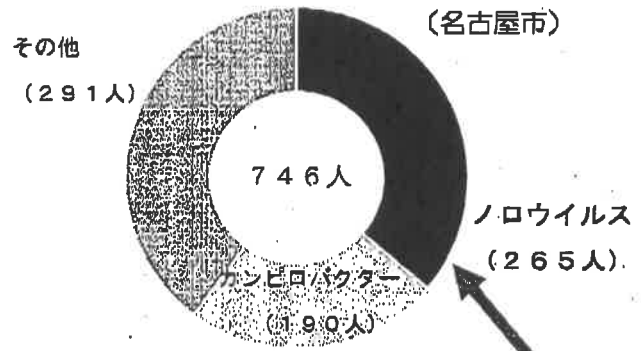
| | 事件件数 | うちノロウイルス 食中毒 | 患者数 | うちノロウイルス 食中毒 |
|---------|------|-----------------|-----|-----------------|
| 平成 29 年 | 27 | 3 | 289 | 57 |
| 平成 30 年 | 13 | 5 | 94 | 67 |
| 令和元年 | 26 | 4 | 174 | 69 |
| 令和 2 年 | 10 | 3 | 119 | 72 |
| 令和 3 年 | 9 | 0 | 70 | 0 |
| 合計 | 85 | 15 | 746 | 265 |

H29～R3 年 食中毒事件数



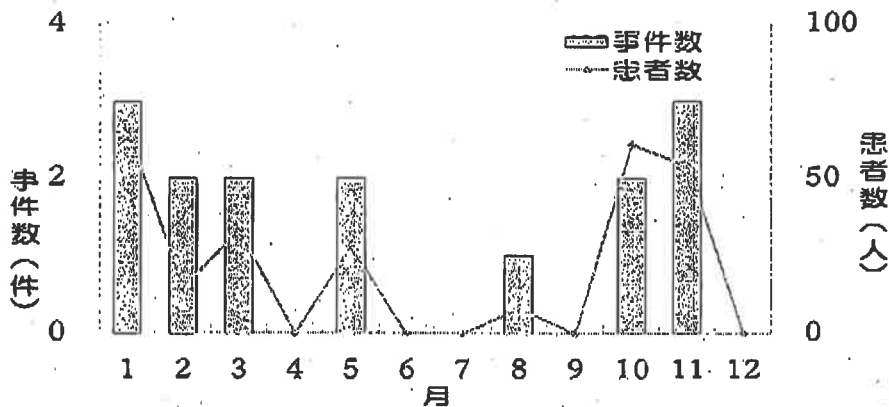
ノロウイルスによるものが第3位

H29～R3 年 食中毒患者数



ノロウイルスによるものが第1位・約36%

H29～R3 年 月別ノロウイルス食中毒 事件数・患者数 (名古屋市)



正しい手洗いや消毒液の作り方動画はこちらから！

①正しい手の
洗い方



②消毒液の
作り方



③汚物処理の
方法



◆なごや動画館「まるはっちゅ〜び」3ch 健康・福祉・子育てにて公開しています。

「まるはっちゅ〜び」はこちらから⇒ <https://www.city.nagoya.jp/dogakan/index.html>