

令和5年12月21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：木村、中居 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、冬季には、ノロウイルスによる食中毒が多発する傾向があります。昨日、ノロウイルスが原因の食中毒事例が発生するなど、ノロウイルスによる患者が多数発生していることから、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。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5年12月21日(木)

2 発令期間

発令日から令和6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した場合	ノロウイルス食中毒が連続するなど、さらなる注意喚起が必要な場合
発令期間	発令日から翌年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 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
発 生 件 数	18件 (5件)	18件 (2件)
患 者 数	272人 (201人)	175人 (109人)

4 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。



5 ノロウイルスによる食中毒防止対策期間について

令和5年11月～令和6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。

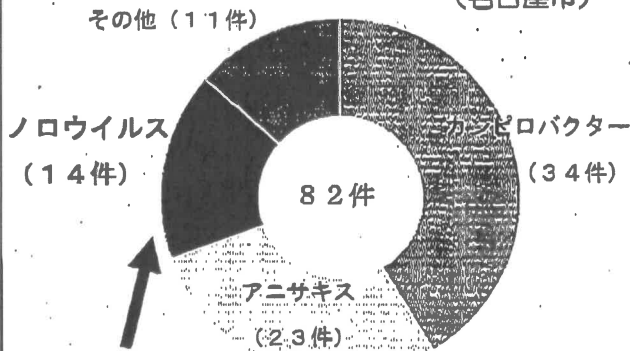
名古屋市における食中毒発生状況

令和元年から令和5年（12月21日時点）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55%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
令和元年	26	4	174	69
令和2年	10	3	119	72
令和3年	10	0	76	0
令和4年	18	2	175	109
令和5年 (12月21日時点)	18	5	272	201
合計	82	14	816	451

R元～R5年 食中毒事件数

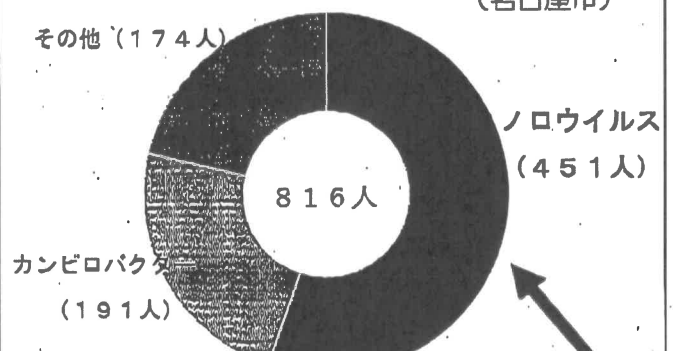
(名古屋市)



ノロウイルスによるものが第3位

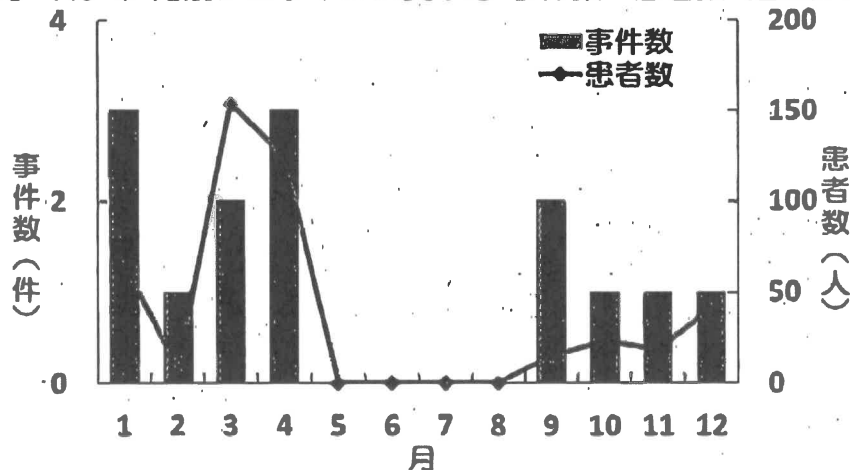
R元～R5年 食中毒患者数

(名古屋市)



ノロウイルスによるものが第1位・約55%

R元～R5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！

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「まるはっちゃん〜ぶ」3ch 健康・福祉・子育てにて公開しています。