

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。