

市政記者クラブ 様

健康福祉局健康部 食品衛生課食品衛生係 担当：滝川、石井 972-2646 内線 2646
--

今シーズン初の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を原因とした食中毒が多発する傾向があります。市内では 10 月以降、ノロウイルス食中毒が 1 件発生しており、また、11 月末頃よりノロウイルスによる患者を多く含む「感染性胃腸炎」の患者報告数が増加していることから、今後、ノロウイルス食中毒が発生しやすい状況にあります。

本日「ノロウイルス食中毒注意報」を発令しましたので、市民の皆様はノロウイルス食中毒の予防に努めてください。

1 発令日

12 月 9 日（月）

2 発令期間

発令日から平成 26 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 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	7 件 (3 件)	17 件 (7 件)
患者数	98 人 (63 人)	633 人 (284 人)

4 食中毒の予防方法

- ・手洗いの徹底
- ・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
- ・調理従事者の体調管理（下痢や嘔吐等の症状がある場合は調理を行わないなど）
- ・嘔吐物などの適切な処理 など

5 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きましては、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>