

平成 26 年 1 月 20 日

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
--

ノロウイルス食中毒警報の発令について

本市では平成 25 年 12 月 9 日にノロウイルス食中毒注意報を発令し、ノロウイルス食中毒の予防啓発を行っておりますが、1 月に本市内でノロウイルス食中毒が 2 件続発し、他自治体でも大規模なノロウイルス食中毒が発生しています。これらの状況を踏まえ、さらなる注意喚起を行うため、本日付けでノロウイルス食中毒警報を発令しました。

1 発令日時

1 月 20 日（月）午前 10 時

2 警報発令期間

発令日から平成 26 年 1 月 27 日（月）まで

※本警報は発令時より 1 週間継続します。その後は自動的に注意報へ切り替わり平成 26 年 3 月 31 日まで継続します。

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	2 件 (2 件)	0 件 (0 件)
患 者 数	48 人 (48 人)	0 人 (0 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
- ・嘔吐物などの適切な処理 など

※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>

5 その他

[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)

なお、発令中は市役所正面玄関、保健所等で「ノロウイルス食中毒警報発令中」の看板を掲示します。

ノロウイルス食中毒警報発令中！

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

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

ノロウイルスには、アルコールや逆性せっけんはあまり効果がありません。
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。



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ります。乾燥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。