

平成26年12月22日

市政記者クラブ 様

名古屋市健康福祉局健康部 食品衛生課 食品衛生係 担当：森下、小島 電話：972-2646 内線：2646

ノロウイルス食中毒注意報を発令しました

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。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おり、市内でノロウイルス食中毒が疑われる事例も発生していますので、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。

今後もノロウイルスによる食中毒が発生しやすい状況にありますので、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

平成26年12月22日（月）

2 発令期間

発令日から平成27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	14 件（6 件）	8 件（3 件）
患 者 数	341 人（226 人）	120 人（63 人）

4 食中毒の予防方法

- ・調理従事者等の手洗いの徹底及び体調管理
（下痢や嘔吐等の症状がある場合は調理を行わないなど）
- ・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及び消毒
- ・嘔吐物の適切な処理 等

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いては、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>