

ノロウイルス食中毒警報を発令しました！

例年、冬季には感染性胃腸炎が流行し、ノロウイルス食中毒が多発する状況があります。

名古屋市では「ノロウイルス食中毒注意報・警報」を発令し、注意を呼び掛けており、昨年11月1日にはノロウイルス食中毒注意報を発令しています。食品の取り扱いには十分注意し、食中毒防止に努めてください。

発令期間

令和2年1月24日から令和2年1月31日まで

※「警報」は発令日から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。

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

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。
※水2リットルに対して市販の台所用漂白剤を10ミリリットル（キャップ半分弱）加えます。

④ 調理する人の体調に注意

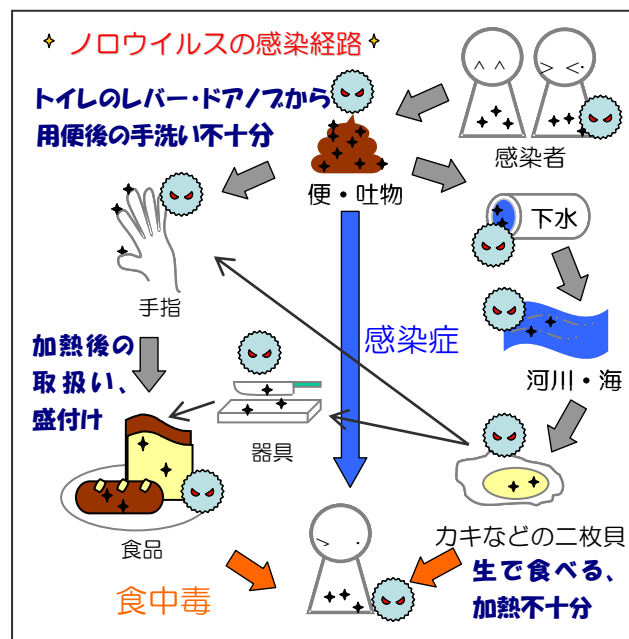
下痢や嘔吐などの症状がある場合は、ノロウイルスに感染している可能性がありますので、調理は控えましょう。

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るため、調理器具などよりも高濃度の次亜塩素酸ナトリウム（塩素濃度約1000ppm）※を使用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。

※水2リットルに対して市販の台所用漂白剤を50ミリリットル（キャップ2杯半分）加えます。



名古屋市における食中毒発生状況

平成 26 年から平成 30 年の 5 年間で、名古屋市ではノロウイルスによる食中毒が患者数、発生件数ともに第 1 位で、患者数は食中毒全体の 57% と非常に高い割合を占めています。

	発生件数	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
平成 26 年	16	8	398	283
平成 27 年	9	7	136	115
平成 28 年	16	5	254	144
平成 29 年	27	3	289	57
平成 30 年	13	5	94	67
合計	81	28	1,171	666

