

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：浅沼、安間
電話：972-2646

ノロウイルス食中毒注意報を発令します！

例年、冬季には、感染性胃腸炎が流行し、ノロウイルスによる食中毒が多発する傾向があります。市内において流行の兆しがあることから、食品等事業者や市民の皆様に対して注意を促すため「ノロウイルス食中毒注意報」を発令します。

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4年1月6日（木）

2 発令期間

発令日から令和4年3月31日（木）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1】 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 ・感染症発生動向調査における「感染性胃腸炎」の定点医療機関あたり患者報告数（市内平均値）が「5」以上になるなど、発生状況を勘案して特に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
発令期間	発令日から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）

【参考2】 名古屋市内の「感染性胃腸炎」の定点医療機関あたり患者報告数

調査週	第48週 11/29～12/5	第49週 12/6～12	第50週 12/13～12/19	第51週 12/20～12/26
報告数	2.54	3.43	4.34	4.40

（出典）名古屋市感染症情報センター<https://www.city.nagoya.jp/kenkofukushi/page/0000101900.html>

3 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。



4 ノロウイルスによる食中毒防止対策期間について

令和3年11月～令和4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。