

令和7年3月3日

市政記者クラブ 様

名古屋市保健所生活衛生部
食品衛生課 食品衛生担当
(健康福祉局)
担当：森川、中居
電話：972-2646

ノロウイルス食中毒警報を発令しました！

例年、冬季には、ノロウイルスによる食中毒が多発する傾向があります。本市では、現在「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おこなっていますが、先日、ノロウイルスが原因の食中毒事例が発生するなど、ノロウイルスによる患者が多数発生していることから、食品関係事業者や市民の皆様に対してより一層の注意を促すために、「ノロウイルス食中毒警報」を発令しました。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7年3月3日（月）

2 発令期間

発令日から令和7年3月10日（月）まで

※ 本警報は発令日より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ます（令和7年3月31日（月）まで）。

【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した場合	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	発令日から年度末の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
発 生 件 数	3件（3件）	17件（7件）
患 者 数	58人（58人）	334人（285人）

4 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。

