

F A X 送信票

送信先	各生活衛生同業組合 様		
送信内容	ノロウイルス食中毒警報について		
<p>別添（写）のとおり、名古屋市保健所健康部食品衛生課食品衛生係より、ノロウイルス食中毒警報の発令通知がありましたのでお知らせ致します。</p> <p>会員の皆様にご周知の程、よろしくお願いいたします。</p>			
送信年月日	令和2年1月24日（金）	送信枚数	（この用紙を含み） 4 枚
<p>公益社団法人名古屋市食品衛生協会</p> <p>送信者：二村知詠子</p> <p>TEL：052-953-5901</p> <p>〒460-8508 名古屋市中区三の丸三丁目1-1</p>			

市政記者クラブ 様

令和2年1月24日

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、吉野
 電話：972-2646

ノロウイルス食中毒警報の発令について

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、市内でノロウイルス食中毒が複数発生しており、ノロウイルス食中毒が非常に発生しやすい状況にあります。

そこで、本日「ノロウイルス食中毒警報」を発令しましたので、市民及び食品事業者の皆様には、より一層の注意をお願いします。

1 発令日

令和2年1月24日(金) 午前10時

2 発令期間

発令日から令和2年1月31日まで

※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せん(令和2年3月31日まで)。

【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	2件(2件)	1件(0件)
患 者 数	34人(34人)	1人(0人)

4 食中毒の予防方法(別紙)

- ・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・消毒、嘔吐物の適切な処理 等

5 周知について

食品等事業者に対し周知するほか、なごや「よい食」メール、名古屋市公式ウェブサイト等により市民の皆様にお知らせします。

また、本警報発令中は、市役所正面玄関、保健センター等で「ノロウイルス食中毒警報発令中」の看板を掲示します。

6 ノロウイルス対策マニュアル

ノロウイルス食中毒防止についての消毒方法など、さらに詳しい情報をお知りになりたい場合は、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>

名古屋市では令和元年11月~令和2年2月を「ノロウイルスによる食中毒防止キャンペーン」期間として定め、食品等事業者や消費者に対し手洗い指導等の啓発活動を行っています。

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

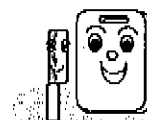
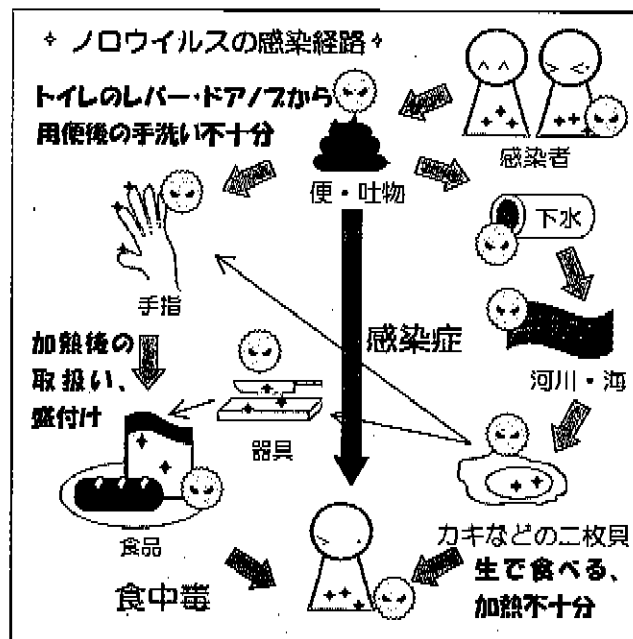
下痢や嘔吐などの症状がある場合は、ノロウイルスに感染している可能性がありますので、調理は控えましょう。

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。

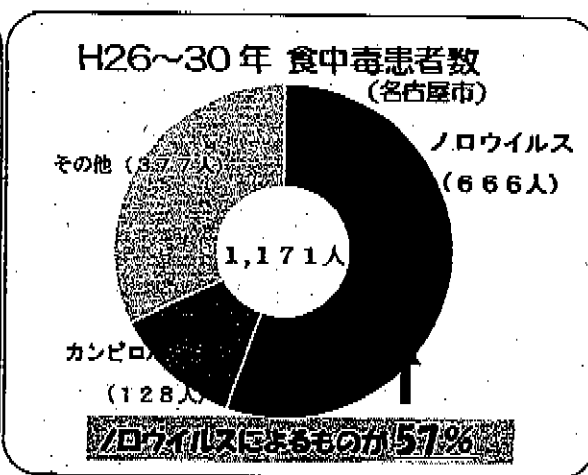
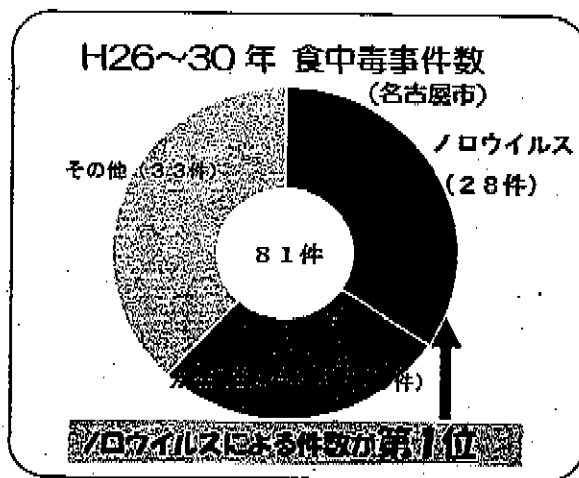
※水2リットルに対して市販の台所用漂白剤を50ミリリットル（キャップ2杯半分）加えます。



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



H26~30 年 月別ノロウイルス食中毒 事件数・患者数 (名古屋市)

