

平成31年2月6日

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：久野、吉野  
972-2646 内線 2646

本日午後9時45分まで待機しております。

## 中区管内における食中毒の発生について

### 1 探知及び概要

平成31年1月31日（木）午後4時30分頃、中保健センターに「1月29日（火）昼に9名で中区内の飲食店を利用したところ、翌日より複数名が嘔吐、下痢等の症状を呈した。」との連絡がありました。

その後の調査で、1月29日昼に当該施設で食事をした2グループ12名のうち、10名が食中毒症状を呈していることが判明しました。患者らの共通食は当該施設で調理された食事のみであること、患者の検便からノロウイルスが検出されたこと、さらに本日、患者を診察した医師から食中毒の届出があったことなどから、名古屋市保健所は当該施設が提供した食事を原因とする食中毒事件と判断しました。

### 2 発症日時

1月30日（水）午後0時30分頃から

### 3 喫食者数

12名

### 4 患者数

10名

### 5 主な症状

嘔吐、下痢 等

### 6 原因食事提供施設

飲食店営業

施設所在地：名古屋市中区

### 7 原因食事

1月29日昼に提供された食事（天ぷら定食、焼き魚定食、海鮮丼、煮魚定食等）

### 8 病因物質

ノロウイルス（名古屋市衛生研究所で検査を実施）

### 9 措置

名古屋市保健所は2月6日（水）当該施設における飲食店営業の禁止処分を行いました。

### 10 本市の食中毒発生状況（2月6日現在、本食中毒を含む。）

	件数(件)	患者数(人)
平成31年	3	12
前年同期	1	2
前年計	13	94

現在、ノロウイルス食中毒注意報発令中です！！

冬場は、ノロウイルスによる食中毒が多く発生する時期となります。

手洗いの励行、体調管理の徹底、食品の十分な加熱等を行い、食中毒防止に心がけましょう。



# ノロウイルス食中毒に注意しましょう！

毎年、全国的に感染性胃腸炎が流行し、ノロウイルス食中毒が多発しています。  
 名古屋市内では、平成 29 年に 3 件、平成 30 年に 5 件のノロウイルス食中毒が発生しています。現在ノロウイルス食中毒注意報発令中(平成 30 年 11 月 26 日発令)です。  
 近年は、調理従事者が原因と考えられる事例が多く発生していることから、手洗いや食品の十分な加熱など、予防対策をしっかりと行いましょう。

## 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。

