

令和7年2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注意報を発令しました！

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。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注意を促すために、「ノロウイルス食中毒注意報」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2月3日（月）

2 発令期間

発令日から令和7年3月31日（月）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】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	去年同期
発 生 件 数	1 件 (1 件)	6 件 (2 件)
患 者 数	26 人 (26 人)	219 人 (203 人)

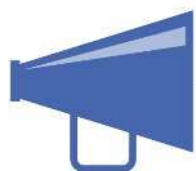
4 食中毒の予防方法

- 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。



5 ノロウイルスによる食中毒防止対策期間について

令和6年11月～令和7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。



ノロウイルス食中毒注意報を発令しました！

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傾向があります。

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7年2月3日から令和7年3月31日まで

※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、その後は自動的に解除され、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

特に、二枚貝等ノロウイルス汚染の恐れがある食品の場合は、**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

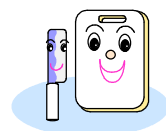
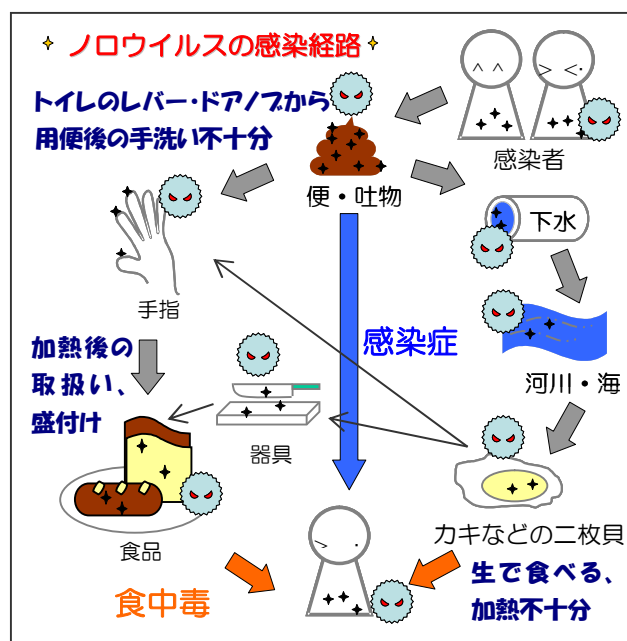
まな板、包丁、食器、ふきん等は、十分に洗浄した後、**熱湯（85℃で 1 分間以上）**
又は、**次亜塩素酸ナトリウム（塩素濃度約 200ppm）※**で消毒しましょう。
※水 2 リットルに対して市販の台所用漂白剤を 10 ミリリットル（キャップ半分弱）
加えます。（「消毒液の作り方」動画は裏面から！）

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

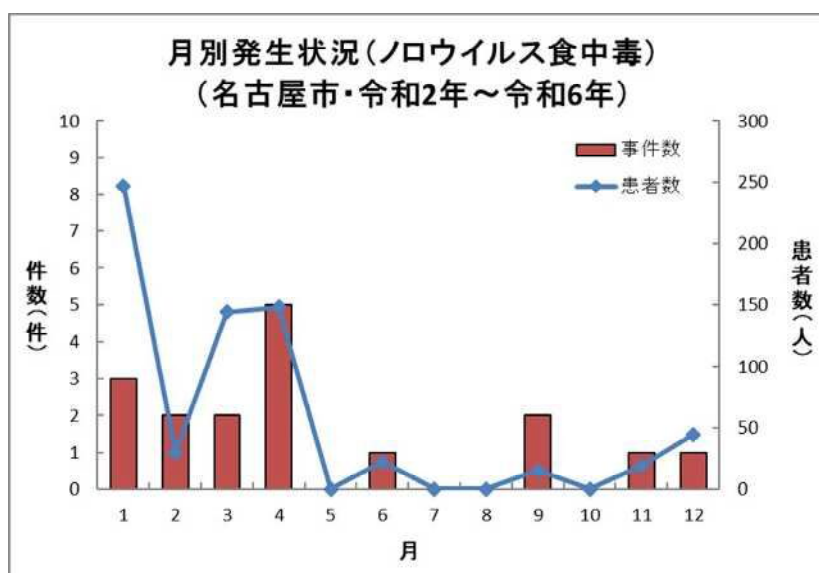
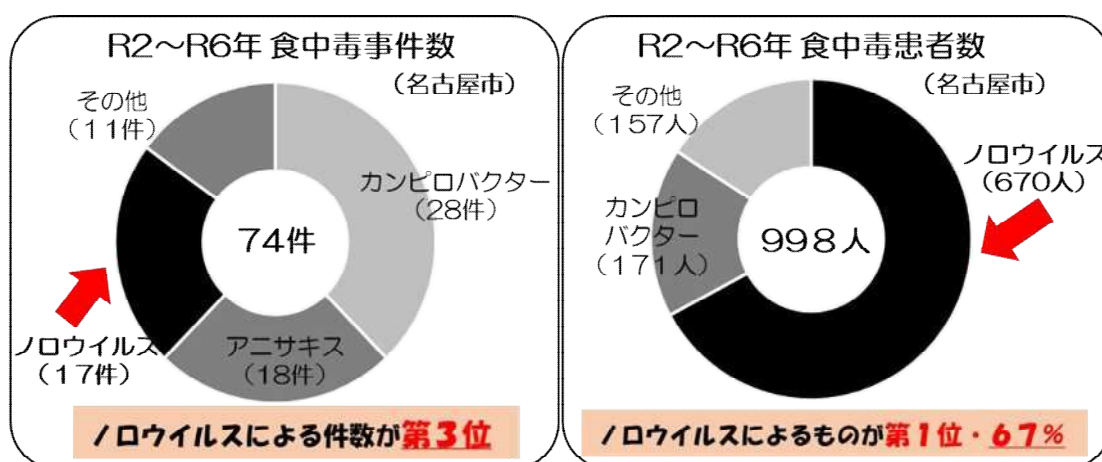
患者の吐物や便には感染力のあるウイルスが残っている可能性があるため、調理器具などよりも**高濃度の次亜塩素酸ナトリウム（塩素濃度約 1000ppm）※**を使用してウイルスが飛び散らないように速やかに処理をしましょう。
※水 2 リットルに対して市販の台所用漂白剤を 50 ミリリットル（キャップ 2 杯半分）加えます。



名古屋市における食中毒発生状況

令和2年から令和6年の5年間で、**名古屋市ではノロウイルスによる食中毒の事件数は第3位、患者数は第1位で食中毒全体の約67%**と高い割合を占めています。

	事件件数	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
令和2年	10	3	119	72
令和3年	10	0	76	0
令和4年	18	2	175	109
令和5年	19	5	294	205
令和6年	17	7	334	284
令和7年 (2月3日時点)	1	1	26	26
合計	75	18	1024	696



正しい手洗いや消毒液の作り方動画はこちら！

①正しい手の
洗い方



②消毒液の
作り方



③汚物処理の
方法



◆なごや動画館「まるはっちゅ〜ぶ」3ch 健康・福祉・子育てにて公開しています。

ノロウイルスによる食中毒を防ぎましょう!

症状は感染してから
24～48時間後
におう吐や下痢など



冬場は特に
ノロウイルス
食中毒が
起こりやすい
時期です

予防するには

十分な
手洗い

調理器具等の
洗浄・消毒

体調が
悪い人は
調理を
しない

カキなどの
二枚貝は
十分に
加熱する

