

# ノロウイルス食中毒防止対策

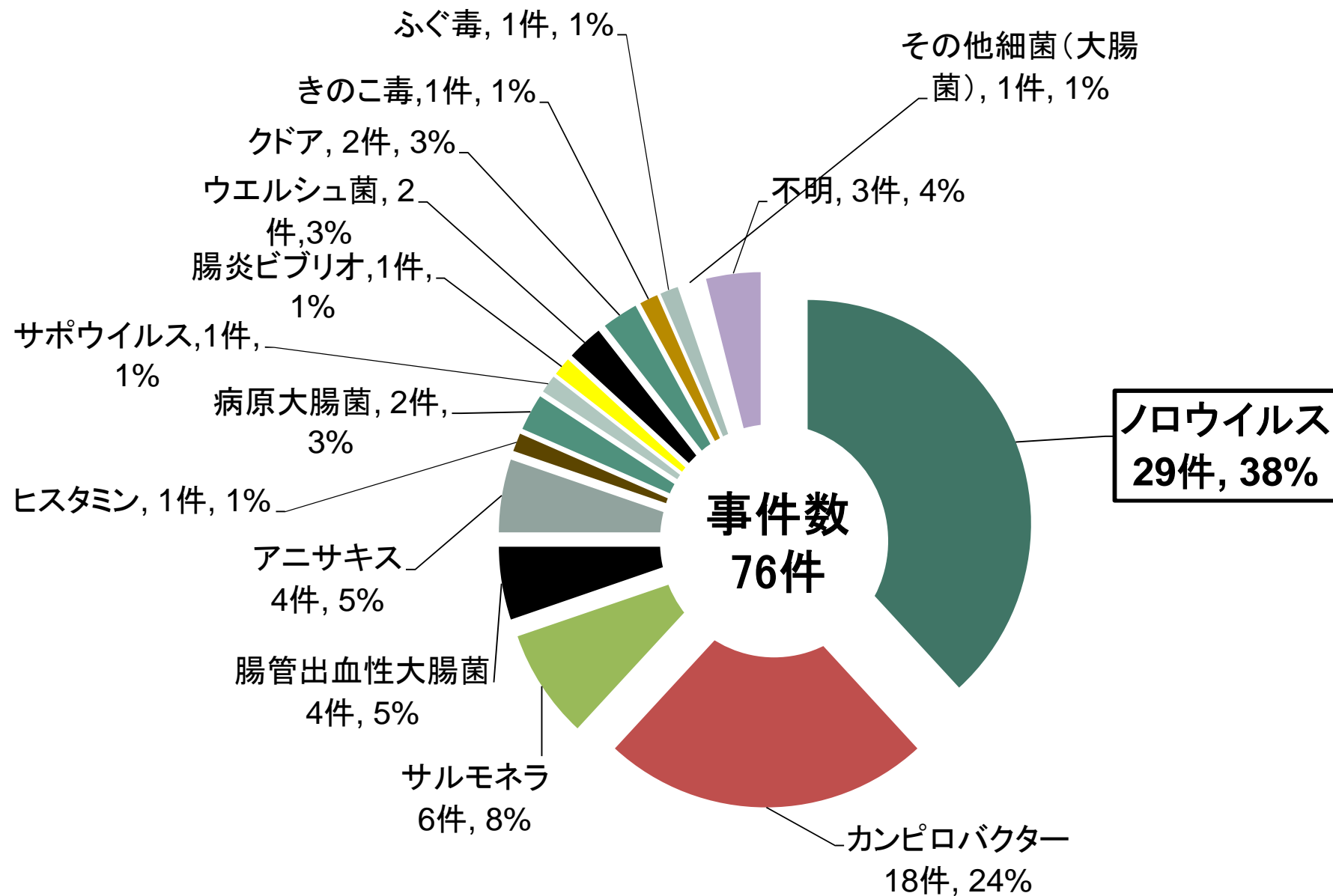
～名古屋市の取り組み～

平成27年11月17日

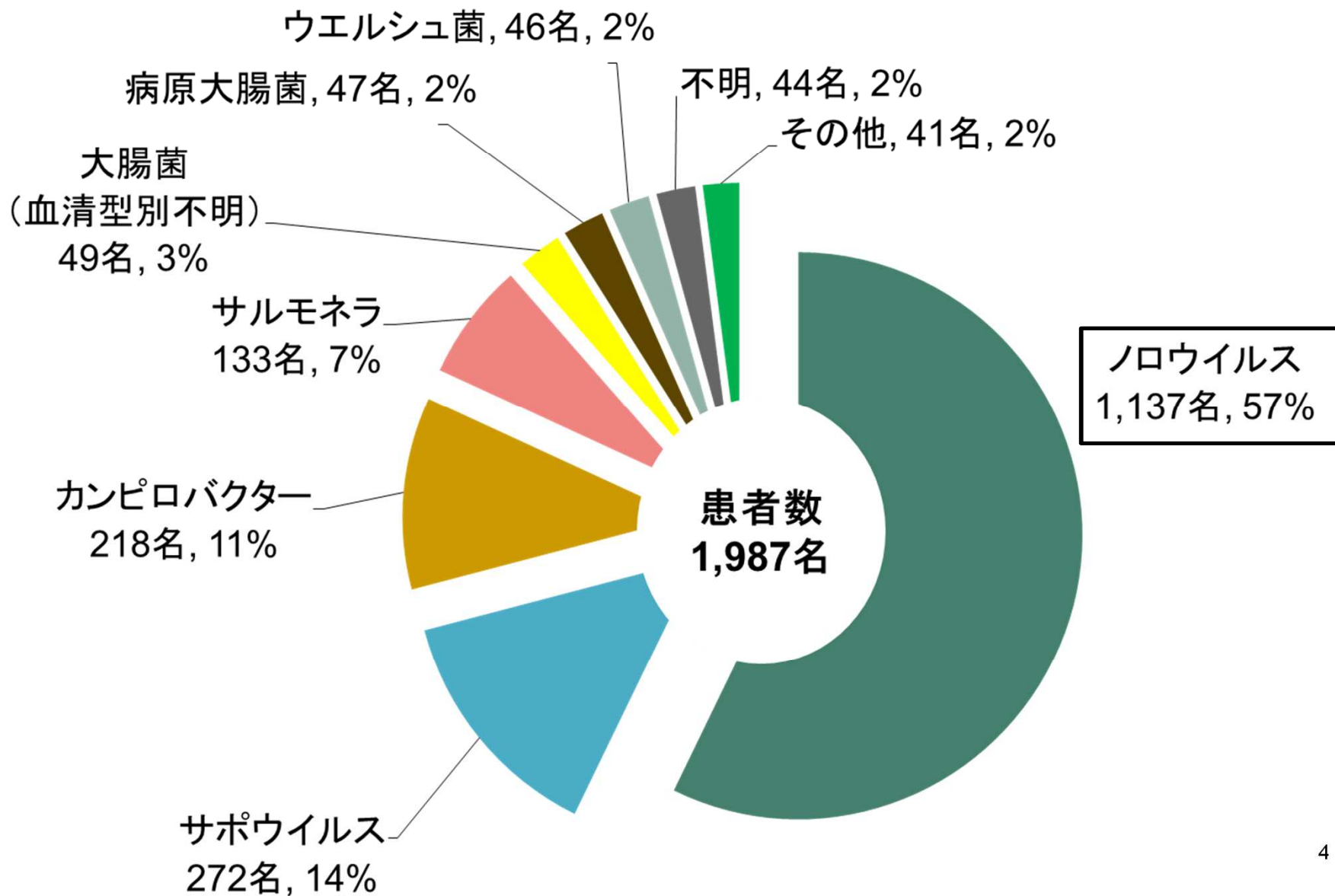
名古屋市健康福祉局健康部食品衛生課

# 食中毒発生状況 (名古屋市内)

# 名古屋市内食中毒発生件数 (平成22～26年 病因物質別)



# 名古屋市内食中毒患者数 (平成22～26年 病因物質別)



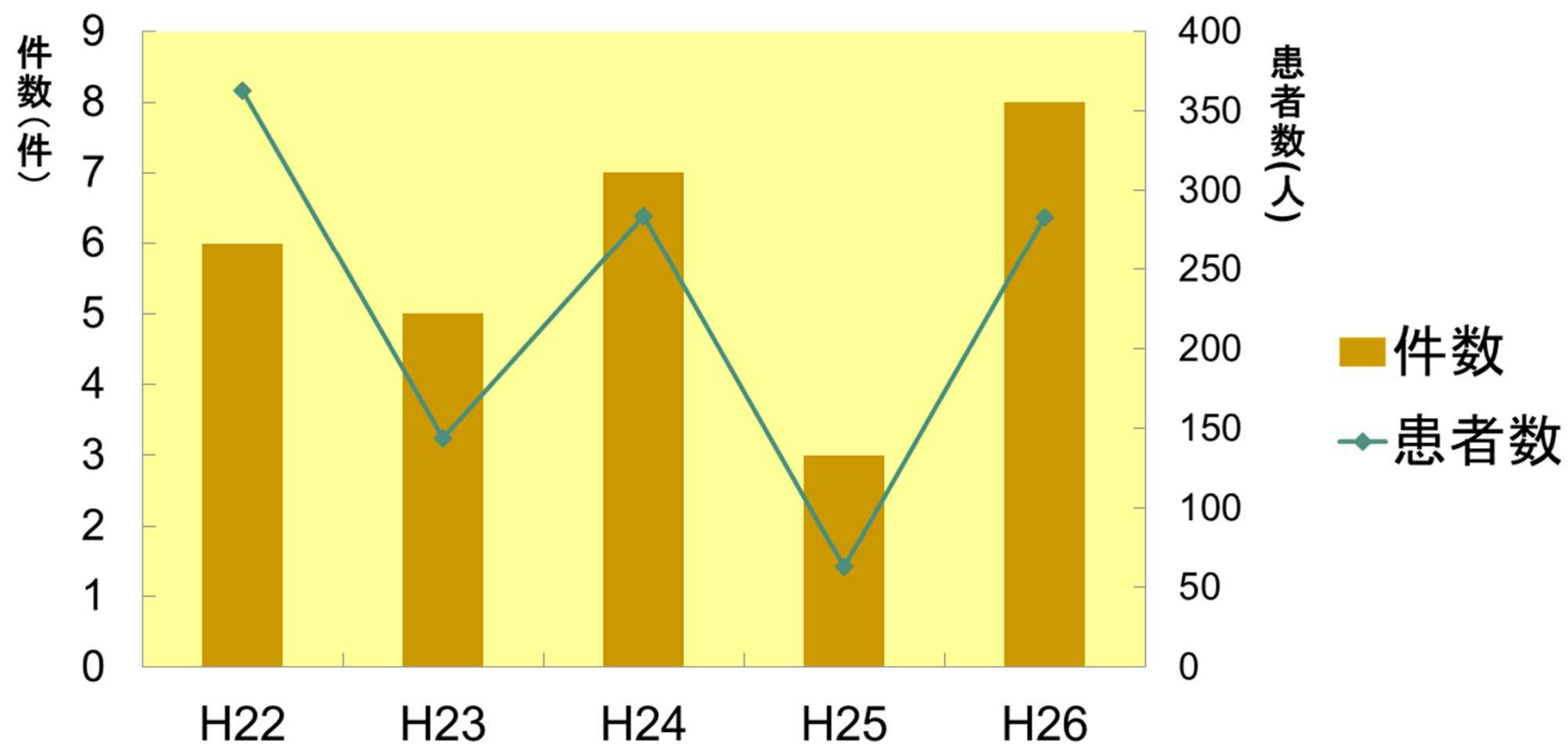
# 名古屋市内食中毒発生状況(平成22～26年)

	総数	病因物質不明	病因物質が判明	細菌性								ウイルス		自然毒		化学性	寄生虫	
				腸管出血性大腸菌	サルモネラ	カンピロバクター	ウエルシシユ菌	黄色ブドウ球菌	その他病原大腸菌(※1)	その他細菌(※2)	腸炎ビブリオ	ノロウイルス	サポウイルス	フグ毒	きのこ	ヒスタミン	クドア	アニサキス
22	21		21	4	4	3			1			6		1	1	1		
23	14	1	13		1	6						5					1	
24	17		17			5			1	1		7	1					2
25	8	1	7			2	1					3						1
26	16	1	15		1	2	1			1		8					1	1
計	76	3	73	4	6	18	2	0	2	1	1	29	1	1	1	1	2	4

※1:毒素原性大腸菌(O148)、病原大腸菌(O159) ※2:大腸菌(血清型別不明)

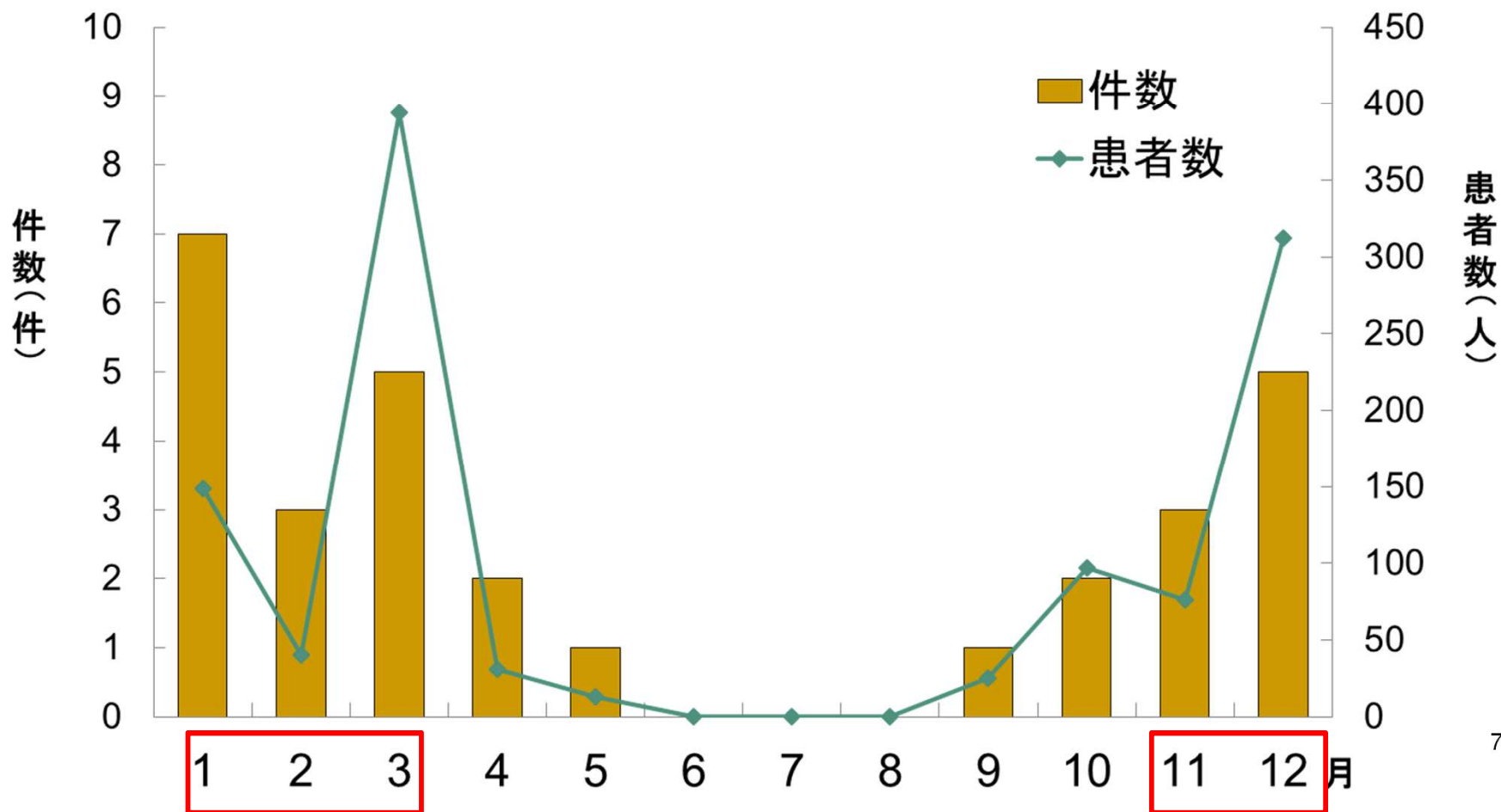
# ノロウイルス食中毒発生推移(名古屋市・平成22年～26年)

	H22	H23	H24	H25	H26	総数
件数	6	5	7	3	8	29
患者数	363	144	284	63	283	1137



# ノロウイルス食中毒月別発生状況 (名古屋市・平成22年～26年)

月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	総数
件数	7	3	5	2	1	0	0	0	1	2	3	5	29
患者数	149	40	394	31	13	0	0	0	25	97	76	312	1137



## 名古屋市内食中毒発生状況(平成27年)

	平成27年 (10月22日現在)		前年同期	
	7件※	115名	6件	226名
ノロウイルス	7件※	115名	6件	226名
カンピロバクター	2件	21名	2件	13名
サルモネラ属菌			1件	6名
大腸菌			1件	49名
アニサキス			1件	1名
不明			1件	17名
計	9件	136名	12件	312名

※平成27年 1月:1件 2月:4件 3月:1件 5月:1件<sub>8</sub>



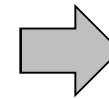
# 名古屋市の取り組み

# 名古屋市の取り組み

平成27年度名古屋市食品衛生監視指導計画において、ノロウイルスによる食中毒防止対策を重点対策に位置付け、重点的に監視指導や予防啓発を実施しています。

## 1 食品関係施設に対する監視指導

- (1) 適切な手洗い
- (2) 調理従事者の健康管理
- (3) 器具等の洗浄・消毒



不顕性感染を  
意識した対策の実施

## 2 事業者・消費者に対する予防啓発

- (1) マスメディアや保健所事業を活用した予防啓発
- (2) ノロウイルス食中毒注意報・警報の発令
- (3) ホームページや「なごや『よい食』メール」による  
情報発信

# (1) 保健所事業等を活用した予防啓発

## ノロウイルスによる食中毒防止に関する 講習会等実施結果(平成26年度)

対象者	実施回数	参加者数
消費者	337回	7,297名
営業者	190回	11,365名
計	527回	18,662名

## (2) ノロウイルス食中毒注意報・警報

### ノロウイルス食中毒注意報・警報の発令条件

<b>注 意 報</b>	ノロウイルスによる食中毒あるいはその疑いが複数発生するなど、必要があると認められた場合（発令日から翌3月31日まで）
<b>警 報</b>	注意報発令中にノロウイルスによる食中毒が続発する場合など、さらなる注意喚起が必要な事態が生じた場合（発令期間：発令日より1週間）

# 注意報・警報発令の周知・広報

- 関係機関へ通知、食品関係事業者へ情報提供
- 報道機関への発表
- 保健所等における看板やポスターの掲示
- なごや「よい食」メールによる迅速な情報提供
- 市公式ウェブサイト (<http://www.city.nagoya.jp/>)  
なごや食の安全・安心情報ホームページ  
(<http://www.shokunoanzen.city.nagoya.jp/>)  
への情報掲載



なごや 食の安全

検索

# ノロウイルス 食中毒**注意報** 発令中!



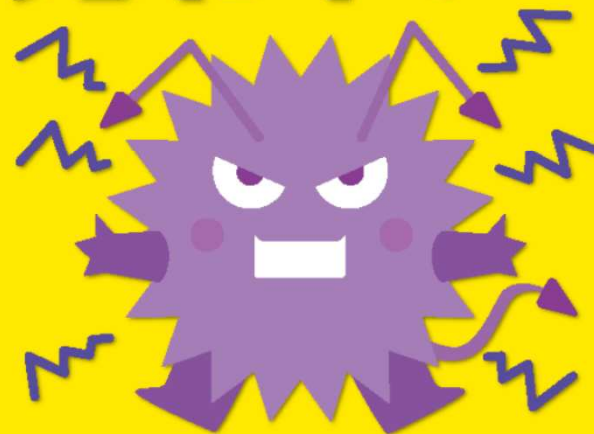
食品の取扱いに注意しましょう

- 1 手洗いはしっかり
- 2 食品は中心部まで十分加熱(85~90℃ 90秒以上)
- 3 調理器具などを洗浄・消毒
- 4 調理する人の体調に注意

名古屋市健康福祉局・保健所

Copyright © 2014 by Nishikawa Publishing Co., Ltd.

# ノロウイルス 食中毒**警報** 発令中!



食品の取扱いに注意しましょう

- 1 手洗いはしっかり
- 2 食品は中心部まで十分加熱(85~90℃90秒間以上)
- 3 調理器具などを洗浄・消毒
- 4 調理する人の体調に注意

名古屋市健康福祉局・保健所

毎多発

食中毒多発

食中毒多発

多

## ノロウイルス食中毒注意報・警報の発令状況

年度	注意報	警報
22	12月16日	—
23	12月26日	1月6日
24	11月16日	12月14日
25	12月9日	1月20日
26	12月22日	1月16日 2月16日

# 予防啓発

## 食の安全・安心に関する情報提供

### ➤ なごや食の安全・安心情報ホームページ

- 食中毒発生状況
- 食品等の自主回収情報
- 食品衛生自主管理認定施設の紹介
- ノロウイルス食中毒防止キャンペーンに関する情報 など

<http://www.shokunoanzen.city.nagoya.jp/>



なごや 食の安全

検索

上記ホームページから登録  
できます！バックナンバー  
もご覧いただけます。

### ➤ なごや「よい食」メール

- 食中毒警報、ノロウイルス食中毒注意報・警報の発令情報
- 名古屋市内における感染性胃腸炎の流行情報
- 家庭でできる！食中毒予防のポイント など

週1回、最新情報をお届けしています。



# ノロウイルスによる食中毒防止キャンペーン

平成27年度、本市では冬季に多発するノロウイルスによる食中毒を防止するため、「ノロウイルスによる食中毒防止キャンペーン」を実施し、重点的な監視指導や（公社）名古屋市食品衛生協会と連携して消費者等への啓発活動を行っています。

## （1）実施期間

平成27年11月～平成28年2月

## （2）実施内容

- 食品関係施設に対する監視指導
- 事業者・消費者に対する予防啓発

# スーパー等における消費者啓発

## (1) 実施内容

「ノロウイルスによる食中毒防止キャンペーン」の一環として、市内各区の保健所がスーパー等において消費者啓発を実施。各区食品衛生協会と連携し、消費者にリーフレットや啓発グッズ（マグネット）等を配布して注意喚起を行いました。

『啓発用マグネット』⇒



## (2) 実施期間

平成27年11月2日（月）～11月12日（木）

# ノロウイルスによる食中毒・感染症に要注意!

名古屋市でもノロウイルスによる食中毒・感染性胃腸炎が多発しています!

## 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。
- ◆ 少ないウイルス量(100個以下)でも感染します。
- ◆ 症状は一般に数日で回復しますが、症状がなくなってからも、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。

## ノロウイルスの感染経路

### ① 手洗い不十分で調理され、汚染された食品を食べた場合

トイレ後の手洗いが不十分だと、ウイルスの残存した手で食品に触れることになり、食品が汚染され、食中毒が起こります。

### ② 感染した人の、吐物や便を処理する際に感染する場合

患者の吐物や便等を処理する際に汚染された、人の手指、器具、床などを介して、口からウイルスが入り、感染します。

### ③ 生や加熱不十分な二枚貝を食べた場合

海へ流れ出したウイルスがカキなどの二枚貝に蓄積され、それを生または加熱不十分で食べるにより食中毒が起こります。



## ノロウイルス食中毒・感染性胃腸炎の予防方法

### ① 正しい手洗いの徹底

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。爪を切り、時計や指輪等を外した状態で手洗いを始めましょう。



### ② 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、直接食品に触れる作業は控えましょう。**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、食品の汚染や他人への感染を防ぎましょう。

### ③ 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!

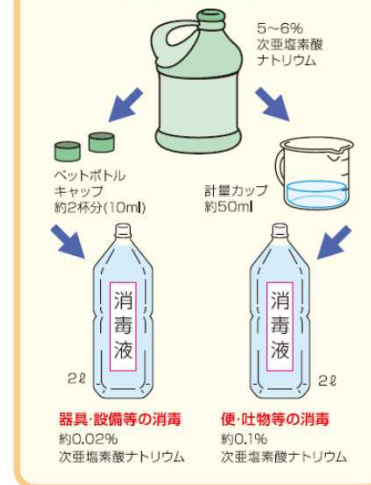
### ④ 調理器具などを洗浄・消毒

ノロウイルスには、アルコールや逆性せっけんはあまり効果がありません。  
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0.02%)で消毒しましょう。

### 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ります。  
処理のポイントは以下のとおりです。
- ◆ 使い捨てマスクと手袋、エプロンを着用する。
  - ◆ ウイルスが飛び散らないように吐物・便をペーパータオルで覆い、次亜塩素酸ナトリウム(塩素濃度約0.1%)で浸すように静かにふき取る。
  - ◆ 処理後は念入りに手を洗う。

### 消毒液の作り方



# スーパー等における消費者啓発（事例紹介）

## 1 日時

平成27年11月2日（月）午後1時00分から午後3時30分

## 2 実施場所

イオンモール熱田 1階 ガーデンコート

## 3 実施内容

- リーフレットや啓発グッズ（マグネット）等の配布
- パネル展示等による啓発
- 「手洗いマイスター」による手洗い体験学習

## 4 実施結果

- リーフレット及び啓発グッズ（マグネット）の配布数：310枚
- 「手洗いマイスター」による手洗い体験学習参加者数：155名



