

ノロウイルス 食中毒注意報発令中！

現在、県内の感染性胃腸炎の患者数が例年に比べて多く、
ノロウイルスによる食中毒が続発したことから、
令和7年4月11日付けでノロウイルス注意報が発令されました。
(発令期間：令和7年4月11日から令和7年6月19日まで)



- ①手洗いの徹底！
- ②加熱の徹底！
- ③体調管理の徹底！

ノロウイルスの主な感染経路は！

- 1 食品取扱者（食品の製造等に従事する者、飲食店における調理従事者、家庭で調理を行う者等）が感染しており、その者の手を介して汚染された食品を食べた場合
※ ウイルスに感染すると、1週間程度（長ければ2～3週間）は便中にウイルスが排出されますので、下痢等の症状がなくなっても油断はできません。
- 2 汚染された二枚貝を、生あるいは十分加熱調理しないで食べた場合
※ 飲食店などで二枚貝を生で客等に提供することはリスクを伴います。
- 3 患者のふん便や吐物から二次感染した場合
※ 家庭や共同生活施設などで、おう吐物等の処理を適切に実施しなかった場合、タオルやドアノブ等を介して、二次的にウイルスが口に入り込み感染します。（食中毒とは区別されます。）

ノロウイルス食中毒の予防法は！

- 1 調理前やトイレの後の手洗い・消毒を徹底しましょう。
- 2 手洗いの後、使用するタオル等は清潔なものを使用しましょう。
- 3 二枚貝の生食は避け、十分に加熱（85～90℃、90秒間以上）しましょう。
- 4 まな板、包丁、ふきんなどは熱湯や消毒剤（次亜塩素酸ナトリウム）で十分消毒しましょう。



《食品を取り扱う施設の営業者は》

- 5 調理従事者は、下痢、吐き気、おう吐、腹痛、発熱など風邪に似た症状があったときは、調理行為に携わらないようにするとともに、医療機関等に早めに受診しましょう。

《二次感染を予防するために》：ご家庭や保育園、学校などでは

- 6 患者の便、おう吐物の処理には細心の注意を払きましょう。
 - ※ おう吐物や便に接触しない。接触した場合には、洗浄し消毒しましょう。
 - ※ 汚れた衣類は、ビニール手袋、マスクを用いて片付け、それに使用した用具や雑巾等は消毒剤（次亜塩素酸ナトリウム）でつけ置き洗いをしましょう。
 - ※ 汚れた床は、消毒剤（次亜塩素酸ナトリウム）を含ませた布か、紙で覆いしばらくそのまま放置して消毒しておきましょう。
 - ※ 片づけた後は、よく手を洗い、うがいをしておきましょう。