

「ノロウイルス食中毒注意報」を全県に発出しました

長野県内において、感染性胃腸炎患者の届出数に増加傾向が見られることから、本日、「ノロウイルス食中毒注意報」を発出し、食品を取り扱う方々に注意を呼びかけます。

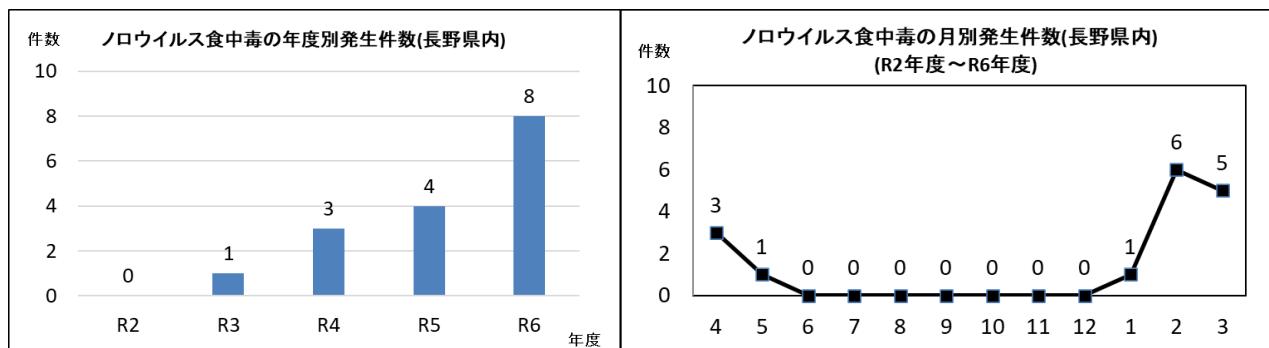
手洗いを徹底し、食品の取扱いには十分注意して、食中毒を予防しましょう。

「ノロウイルス食中毒予防のポイント」は、別紙をご覧ください。

【参考資料】

○長野県内のノロウイルスによる食中毒発生状況（令和2年度～令和6年度）

県内（長野市・松本市含む）のノロウイルスによる食中毒は、過去5年間に、16件（患者数484名）発生しています。その発生状況は下の図のとおりで、2月から4月にかけて多発していることが特徴です。

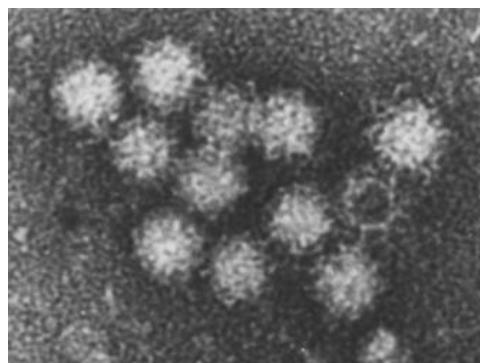


○「ノロウイルス食中毒注意報」について

ノロウイルスによる感染症は例年冬期に流行し、「感染性胃腸炎」の一部として報告されます。

その感染性胃腸炎の患者数が急増傾向を示すと、1～2週間後にノロウイルス食中毒が発生する可能性が高いことがわかっています。

そこで、ノロウイルス食中毒の発生を予防するため、平成15年から、感染性胃腸炎の患者数が急増傾向を示した時点で、「ノロウイルス食中毒注意報」を発出しています。



国立医薬品食品衛生研究所 電子顕微鏡像

確かな暮らしを守り、
信州からゆたかな社会を創る

しあわせ信州創造プラン3.0
～大変革への挑戦「ゆたかな社会」を実現するために～

[長野県総合5か年計画推進中]

(問い合わせ先)

健康福祉部 食品・生活衛生課 食品衛生係
担当 福井、松本、塚田
電話 026-235-7155(直通)
026-232-0111(代表)(内線2661)
FAX 026-232-7288
E-mail shokusei@pref.nagano.lg.jp

ノロウイルス食中毒予防のポイント

特に症状がなくても感染者である可能性を自覚し、ノロウイルス食中毒を予防しましょう

調理する人の健康管理

- 普段から感染しないように食べ物や家族の健康状態に注意する。
- 症状があるときは、食品を直接取扱う作業をしない。
- 症状があるときは、すぐに責任者に報告する。

食品の加熱調理

- 中心温度 85~90°Cで 90 秒以上加熱しましょう。

作業前などの手洗い

- 洗うタイミングは、
 - ・トイレに行ったあと
 - ・調理施設に入る前
 - ・料理の盛付けの前
 - ・次の調理作業に入る前
 - 石けんを使用し、汚れの残りやすいところをていねいに洗い、流水でしっかり流しましょう。
 - ・指先、指の間、爪の間
 - ・親指の周り
 - ・手首
- ※2回繰り返すと効果的です。

調理器具の消毒

- 洗剤などで十分に洗浄し、熱湯で加熱又は次亜塩素酸ナトリウム等の消毒剤で消毒する。
- ※消毒剤の十分な効果を得るためには、使用前の清掃や洗浄が重要です。
- ※有効性を示す製品を選択し、正しい使用法で用いましょう。

特 徴

- 人の小腸のみで増殖し、下痢、おう吐等の胃腸炎症状を呈する。
- 少ないウイルス量(10~100 個程度)でも感染する。
- 症状がなくなっても、数週間、便とともにウイルスを排泄する。
- 感染しても症状が出ない人(不顕性感染者)でも、便中にウイルスを排泄する。

県内の食中毒発生状況（長野市・松本市含む） 令和7年4月1日から令和8年1月14日まで

【発生件数】

13 件（うちノロウイルス 4 件）

【患者数】

202 名（うちノロウイルス 90 名）

症 状

【潜伏時間】

- ・感染から発症まで 24~48 時間。

【主な症状】

- ・吐き気、おう吐、下痢、腹痛、発熱が 1~2 日続く。
- ・感染しても症状のない場合や、軽い風邪のような症状のこともある。
- ・乳幼児や高齢者は、おう吐物を吸い込むことによる肺炎や窒息、脱水による重症化にも要注意。

感 染 経 路

【食品から感染】

- ・感染した人が調理や盛付けなどをして汚染した食品。
- ・ウイルスの蓄積した、加熱不十分な二枚貝。

【人から感染】

- ・患者の便やおう吐物からの二次感染。
- ・家庭や施設内などの飛沫などによる感染。

【塩素消毒の方法】

次亜塩素酸ナトリウムを水で薄めて「塩素消毒液」を作ります。家庭用の塩素系漂白剤でも代用できます。

	調理器具、環境などの消毒や拭き取り (200ppm の濃度の塩素消毒液)		おう吐物などの処理 (1000ppm の濃度の塩素消毒液)	
製品の濃度	液の量	水の量	液の量	水の量
12%	5 mL	3 L	25mL	3 L
6%	10mL	3 L	50mL	3 L