



ノロウイルスを原因とする食中毒が続発しています

令和5年1月 18 日に、「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掛けています。

今般、2月 24 日及び3月8日にノロウイルスを原因とする食中毒が続けて発生しました。今後もノロウイルス食中毒が発生しやすい状況にあることから、食中毒を防ぐため、食品を取り扱う場合は、手洗いを徹底し食品の取扱いに十分注意してください。

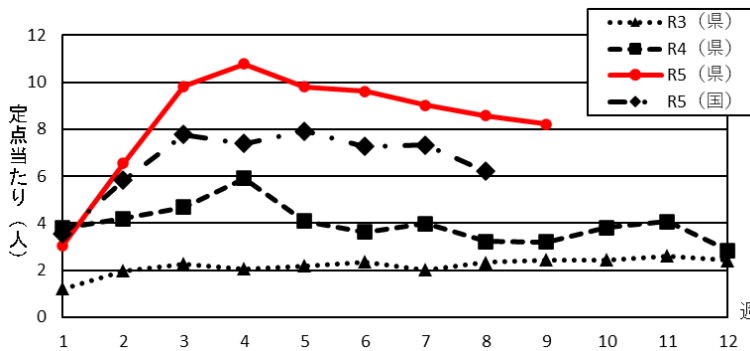
「ノロウイルス食中毒予防のポイント」は、別紙をご覧ください。

【参考資料】

○ 長野県内のノロウイルス食中毒の発生状況 (令和5年1月1日から3月14日)

	発生日	患者数	原因施設	原因食品	プレスリリース
1	2月24日	19人	旅館	旅館の食事	3月8日
2	3月8日	18人	仕出し弁当屋	仕出し弁当	3月14日

○ 長野県内の感染性胃腸炎届出状況



(感染性胃腸炎の届出について)

特定の医院や病院(定点医療機関)を定め、その医療機関を受診した感染性胃腸炎患者の数を週ごとに集計し、流行状況を把握しています。

○ 「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、「感染性胃腸炎」の一部として報告されますが、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発生防止のため、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。

また、同一病因物質による食中毒が、同一時期(概ね2週間)に続発した場合にも発出しています。



長野県は持続可能な開発目標 (SDGs) を支援しています。

健康福祉部 食品・生活衛生課 食品衛生係
 (課長)久保田耕史 (担当)矢島康宏 荒川知幸
 電話 026-235-7155(直通)
 026-232-0111(内線 2661)
 F A X 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℃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。

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。

県内のノロウイルス食中毒発生状況 (長野市、松本市含む)

		発生件数	患者数
R4年度(R5.3.14現在)		3	47
(参考)	R3年度	1	108
	R2年度	0	0

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された食品
 - ・ウイルスの蓄積した、加熱不十分な二枚貝を食べる。
- 【人から感染】
 - ・患者の便やおう吐物からの二次汚染。
 - ・家庭や施設内などで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。

製品の濃度	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)	
	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