



## 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7年1月29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16日から19日にかけて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。

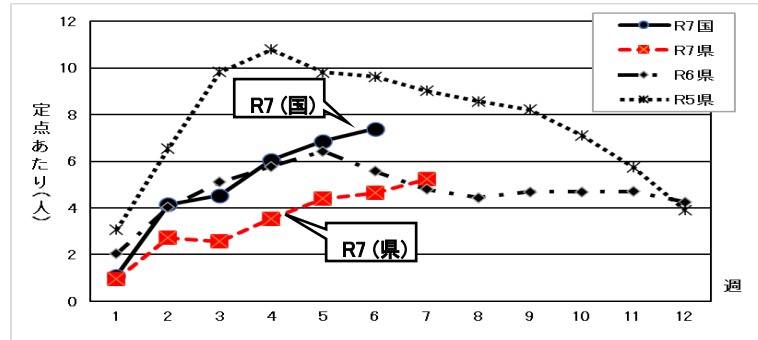
「ノロウイルス食中毒予防のポイント」は、別紙をご覧ください。

### 【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7年2月16日から2月19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16日	19人	飲食店	飲食店の食事	2月21日
2	2月16日	13人	旅館	旅館の食事	2月23日
3	2月18日	19人	寮	寮の食事	2月24日
4	2月19日	12人	飲食店	仕出し弁当	2月24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。

【参考リンク】 ノロウイルスによる食中毒にご注意ください(食品安全委員会ホームページ)

[https://www.fsc.go.jp/sonota/e1\\_norovirus.html](https://www.fsc.go.jp/sonota/e1_norovirus.html)



(問合わせ先)  
 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

# ノロウイルスって知ってる？

## ノロウイルスの感染経路



ノロウイルスは、ごくわずかな量を摂取するだけでも感染し、食品の中では増えないことが特徴です。

### 症状のない『不顕性感染』に注意！

感染しても症状がない場合があります。この場合でも、便にはたくさんのウイルスが排出され無自覚のまま感染源になることがあります

## ウイルス性食中毒予防の4原則

- ① 持ち込まない
  - ・ 健康な人が料理
- ② ひろげない
  - ・ 調理器具等の洗浄・消毒
- ③ つけない
  - ・ 手洗い
- ④ やっつける
  - ・ 加熱処理



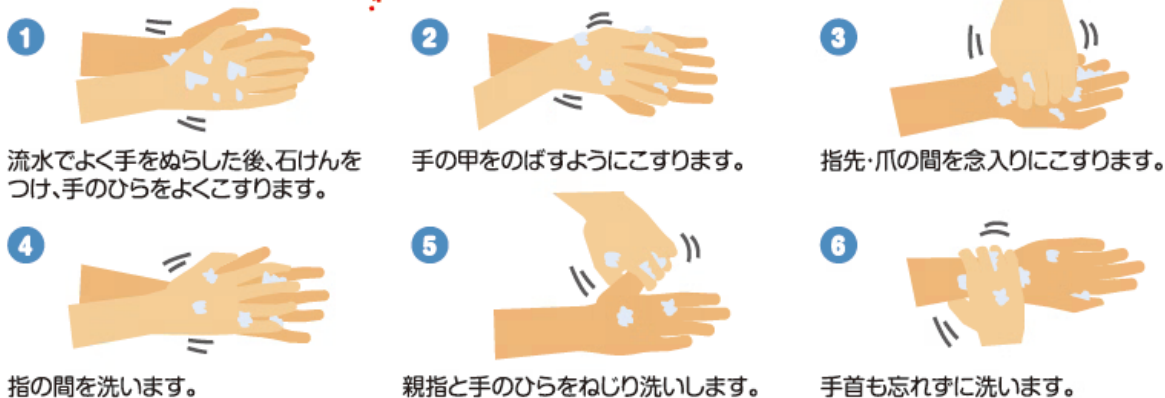
『出典：厚生省 HP より』  
<https://mhlw-communication-gov.note.jp/n/n6894f3a9ded5>

※細菌による食中毒予防の3原則とは異なるので注意※

### ①手洗い

### 正しい手の洗い方

手洗いの前に  
 ・爪は短く切っておきましょう  
 ・時計や指輪は外しておきましょう



石けんで洗い終わったら、十分に水で流し、清潔なタオルやペーパータオルでよく拭き取って乾かします。

『出典：首相官邸 HP より』

### 【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