

ノロウイルス食中毒について

例年、冬季には感染性胃腸炎が流行し、ノロウイルス食中毒が多発する状況があります。県では、「ノロウイルス食中毒注意報」を発表し、食品を取り扱う方々に注意を呼びかけています。

手洗いを徹底し、食品の取扱いに十分に注意し、食中毒の防止に努めてください。

特 徴

- 人の小腸のみで増殖し、胃腸風邪のような症状（下痢、おう吐等）
- 少ないウイルス量でも感染
- 症状がなくなっても、しばらくの間、便とともにウイルスを排泄
- 感染しても症状に出ない人がある
（不顕性感染者）

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、微熱が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にも要注意

昨シーズン県内食中毒発生状況（岐阜市含む） （令和6年10月から令和7年3月まで）

- 【発生件数】
15件（うちノロウイルス 8件(53%)）
- 【患者数】
618人（うちノロウイルス 602人(97%)）

感 染 経 路

- 【食品から感染】
 - ・感染した人が調理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など
- 【人から感染】
 - ・患者のふん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

ノロウイルス食中毒予防のポイント

特に、不顕性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ものや家族の健康状態に注意しましょう。
- 症状があるときは、食品を直接取り扱う作業をしないようにしましょう。
- 症状があるときは、すぐに責任者に報告するようにしましょう。

作業前などの手洗い

- 洗うタイミングは、
 - ・トイレの後
 - ・調理施設に入る前
 - ・料理の盛り付けの前
 - ・次の調理作業に入る前
- 汚れの残りやすいところを洗いぬいで
・指先、指の間、爪の間
・親指の周り
・手首
- ※石けんを使用し流水で洗う（2回繰り返すと効果的）

調理器具の消毒

- 塩素消毒
 - ・洗剤などで十分に洗浄し、塩素濃度 200ppm の次亜塩素酸ナトリウム溶液で浸しながら拭きます。
- ※エタノール（*）や逆性石けんはあまり効果がありません。
- ※洗剤などで十分に洗浄し、熱湯で加熱する方法も有効です。

（*）エタノール系消毒剤や塩素系消毒剤（亜塩素酸水、次亜塩素酸水等）には、ノロウイルスに対する不活化効果を期待できるものがあります。使用する場合、濃度・方法等製品の指示を守って使用してください。

【塩素消毒の方法】

業務用の次亜塩素酸ナトリウム（12%）又は家庭用の塩素系漂白剤（6%）を水で薄めて作ります。

- 調理器具の消毒（200ppm） 6%を使用： 液の量 10ml に 水の量 3L
- おう吐物の処理（1,000ppm） 6%を使用： 液の量 50ml に 水の量 3L