

令和8年2月24日

ノロウイルス食中毒警報を発令しました

1月下旬から、県内でノロウイルスによる食中毒が連続して発生したため、2月16日（月曜日）に「ノロウイルス食中毒注意報」を発令し、食品取扱施設及び一般家庭に対して、注意喚起をしておりましたが、再びノロウイルスによる食中毒が発生したため、「ノロウイルス食中毒警報」を発令し、厳重な注意喚起を行います。

ノロウイルス食中毒の発生原因

1. 汚染された二枚貝などを加熱不十分のまま食べる
2. 感染した人の手指を介してノロウイルスに汚染された食品を食べる

ノロウイルス食中毒予防のポイント

1. 調理の前後、トイレの使用後は、必ず消毒効果のある石鹼で十分に手指を洗いましょう。
2. 腹痛、下痢、嘔吐、発熱などの症状がある場合は、調理に従事しないようにしましょう。（二次汚染の防止）
3. 食品は、十分に加熱（中心温度85～90℃、90秒以上）して食べましょう。
4. ノロウイルスに感染した場合、便に大量のウイルスが排出されます。症状が治まってからも、1～数週間ウイルスが排出されますので、十分な手洗いをしましょう。
5. 嘔吐物などを処理するときは、使い捨ての手袋を使って処理し、片づけた後は、塩素系の消毒剤で消毒を行い、汚染が広がらないように十分注意しましょう。
6. カランやトイレのノブにもウイルスが付着していることがあります。手指が触れる場所の洗浄・消毒等の対策を取ることが大切です。

（※）ノロウイルスは感染していても症状を示さない不顕性感染も認められていることから、食品取扱者は、手洗いを徹底するとともに、食品に直接触れる際には「使い捨ての手袋」を着用するなどの注意が必要です。

（※）アルコールによる消毒は、ノロウイルスに対して有効ではありません。嘔吐物等を処理する際は、次亜塩素酸ナトリウムや亜塩素酸水で消毒しましょう。

施設等における衛生管理のポイント

1. 調理室、台所は、整理整頓し、常に清潔にしましょう。
2. 包丁、まな板等の洗浄・消毒を徹底しましょう。
3. ネズミ、ハエ、ゴキブリを駆除しましょう。

食中毒警報発令期間：2月24日（火曜日）～3月9日（月曜日）
までの2週間

発令理由

ノロウイルスによる食中毒発生状況が、食中毒警報発令基準に該当したため。

（発令基準：食中毒注意報を発令した後、食中毒が発生し、食中毒警報を発令する必要があると認めたととき。）

本県の食中毒発生状況

令和8年（2月23日現在）		令和7年同期		令和7年（全体）	
件数	患者数	件数	患者数	件数	患者数
4(4)	77(77)	6(2)	528(12)	26(8)	1,081(244)

（※）（ ）は内数で富山市分

関連ファイル等

- ・ 食中毒予防リーフレット（食品取扱者施設向け）（PDF：556KB）（別ウィンドウで開きます）
- ・ 厚生労働省「重要なお知らせーこの冬はノロウイルスに注意しましょう！ー」（外部サイトへリンク）
- ・ 【ノロウイルス食中毒】”正しい手洗い”と”塩素消毒の作り方”について知っていますか？（外部サイトへリンク）