

令和7年3月5日

食中毒警報を発令しました

2月に入り、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25日（火曜日）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

食品の衛生

1. 帰宅時、トイレの後、調理の際は、手指の洗浄消毒を徹底しましょう。
2. 腹痛、下痢等の症状があれば、早めに医療機関を受診し、調理は控えましょう。
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. 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。

（※）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。吐ぶつ等を処理する際は、次亜塩素酸ナトリウムや亜塩素酸水で消毒しましょう。

食品取扱者の衛生

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を洗いましょう。
2. 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. 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。
4. 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。

施設等の衛生

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：3月5日（水曜日）～3月18日（火曜日）
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

（※）（ ）は内数で富山市分

| 令和7年（3月5日現在） | | 令和6年同期 | | 令和6年（全体） | |
|--------------|---------|--------|--------|----------|---------|
| 件数 | 患者数 | 件数 | 患者数 | 件数 | 患者数 |
| 8(2) | 調査中(12) | 5(3) | 26(24) | 18(6) | 123(31) |

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：814KB）（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）