

令和 7 年 4 月 18 日

ノロウイルス食中毒注意報を発令しました (令和 7 年第 2 回)

県内では、今月に入りノロウイルスによる食中毒が連続して 3 件（患者数 155 名）発生しています。

感染性胃腸炎の発生も多数確認されていることから、食品取扱施設及び一般家庭に対し、「手をよく洗う」など次のことに十分注意し、食中毒の発生を防止していただくため、「ノロウイルス食中毒注意報」を発令し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℃以上 1 分間以上）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。

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鹸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。洗い流したり、拭き取ったりしましょう。

(※) ノロウイルスは感染し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、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。

食中毒注意報発令期間：4月18日（金曜日）～5月1日（木曜日）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、食中毒注意報発令基準に該当したため。

本県の食中毒発生状況

令和7年4月の食中毒発生状況

発生日	原因施設所在地	原因施設
4月4日	富山市	飲食店
4月14日	富山市	飲食店
4月16日	富山市	非公表事案（注）

（注）家庭など摂食者が特定されており、公表しない事案

令和7年（4月18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
17(6)	調査中(調査中)	7(5)	28(26)	18(6)	123(31)

（※）（ ）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：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）
- ・ 【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）