

令和7年度ノロウイルス食中毒注意報の発令について

令和8年1月21日
大分県生活環境部
食品・生活衛生課発表

1 令和7年度ノロウイルス食中毒注意報の発令について

下記の基準のとおり、ノロウイルスを原因とする食中毒が発生しやすい時期になりましたので、手洗いや食品の取扱いに十分気をつけてください。

ノロウイルス 食中毒注意報 発令基準	C	感染症発生動向調査における 感染性胃腸炎の定点あたり報告数が 2週間連続で前週と比較して 1. 2倍以上増加	週	増加率	患者数
			1週	2. 1倍 (1週→2週)	133人
			2週		1. 4倍 (2週→3週)
			3週	384人	
	かつ				
	D	感染症発生動向調査における 感染性胃腸炎の定点あたり報告数が 10人以上	週	定点あたり報告数 (＝患者数÷定点数)	定点数 (＝医療機関数)
			2週	7. 81人	36
			3週	10. 67人	
	E	感染症発生動向調査における 感染性胃腸炎の定点あたり報告数が 12人以上	週	定点あたり報告数 (＝患者数÷定点数)	定点数 (＝医療機関数)
注意報継続時間	発令日から令和8年3月31日まで				

2 ノロウイルスについて

食中毒といえば、夏場に起きるものと思われがちですが、冬場になるとウイルス性食中毒が増えてきます。ウイルス性食中毒の原因の大半を占めるのが「**ノロウイルス**」です。

【ノロウイルス感染の特徴】

- ・少量で感染し(10～100個の摂取)、発症率が高い。
- ・食品を通じて感染するほか、人から人へも感染する。⇒感染力が強い
- ・食品の鮮度に関係なく感染する。

3 ノロウイルス食中毒の予防法

ノロウイルスによる食中毒を予防するためには、自らがノロウイルスに感染しない、他人にうつさない、環境や食品などに拡げないことが必要であり、特に**手洗い**と**食品の加熱**が重要です。

【手洗い】

手の脂や汚れを落とすことで、ウイルスを手から取り除く効果があります。
冬場の下痢や風邪の症状のあるときは、ノロウイルスが原因であることも多いので、
外出後やトイレの後、食事の前などは、石けんを泡立てて入念に手を洗いましょう。



【食品の加熱】

ノロウイルスは、十分に加熱すれば感染力がなくなります。
調理をする際は、食品の中央まで火が通るように、
中心温度85℃以上で90秒以上加熱しましょう。



これから3月にかけて、ノロウイルスを原因とする食中毒の発生しやすい時期が続きます。下痢や嘔吐が治まっても、1週間程度はウイルスが排泄されている可能性がありますので、しばらくの間は、手洗いや食品の取扱いに気をつけて、感染を広げないように注意しましょう。