

# ノロウイルス食中毒について

## 1. ノロウイルス食中毒発生状況(過去 5 年間)

令和 8 年 2 月 18 日現在

	R4		R5		R6		R7		R8(速報値)	
	事件数	患者数	事件数	患者数	事件数	患者数	事件数	患者数	事件数	患者数
全国	63	2175	163	5502	276	8656	—	—	—	—
松山市	0	0	1	8	5	100	2	13	1	9
※	(6)	(53)	(4)	(43)	(9)	(171)	(6)	(84)	(1)	(9)
愛媛県	1	25	1	12	1	7	4	74	1	45
※	(6)	(62)	(6)	(48)	(4)	(36)	(9)	(211)	(1)	(45)

※( )内は各年における食中毒全体の件数

## 2. ノロウイルス食中毒の特徴

ノロウイルスによる感染性胃腸炎や食中毒は、冬季に多く流行する傾向にあります。

ノロウイルスはヒトの体の中(腸管内)でだけ増殖することができ、乾燥などに強く、感染力も強いいため、少量の摂取でも感染が成立します。

近年では、ノロウイルスに感染したにも関わらず症状の出ない感染者(不顕性感染者)の手を介した食品汚染が原因の食中毒事例が増えています。

## 3. ノロウイルス食中毒の症状

感染から発症までの時間は、通常 24 時間～48 時間で、主な症状は吐き気、嘔吐、下痢、腹痛症状であり、これらの症状が 1～2 日続いた後、治癒し、後遺症也没有ありません。感染しても症状がなく、糞便中から検出される場合もあります。

## 4. ノロウイルスの主な感染経路

- ・食品取扱者が感染しており、その者の手を介して汚染された食品を食べた場合
- ・汚染された二枚貝を、生あるいは十分加熱調理しないで食べた場合
- ・患者の糞便や吐物の不適切な取扱いから二次感染した場合

## 5. 予防のポイント

- ・用便後や調理の際は、十分な手の洗淨・消毒を行う(2 度洗いがよい)。
- ・加熱調理する場合は、十分に加熱する。(85℃～90℃で 90 秒間以上)
- ・まな板、包丁、ふきんなどは、熱湯や消毒剤(次亜塩素酸ナトリウム等)を用いて十分消毒する。
- ・食品取扱者由来の汚染を防ぐために、体調管理は十分に行い、下痢や風邪に似た症状がある場合は、直接食品に触れる作業に携わらないようにする。

愛媛県と松山市では、「ノロウイルス食中毒注意報」発令中です。

期間：令和 8 年 1 月 16 日(金曜日)から令和 8 年 3 月 26 日(木曜日)まで