発 表 日　2026/11/2
タイトル　冬期のノロウイルス食中毒ゼロを目指して！
担　　当　健康福祉部生活衛生局衛生課
連 絡 先　食品監視班
TEL　054－221－3708

Well-Being
幸福度日本一の静岡県

冬期のノロウイルス食中毒ゼロを目指して！

― ノロウイルス食中毒防止対策重点期間が始まります ―

ノロウイルスの食中毒は、冬期に多発する傾向にあり、本県の過去５年間に発生した 24 件のノロウイルス食中毒のうち、16 件が 11 月から３月のものでした。

本県では、11 月から２月までを「ノロウイルス食中毒防止対策重点期間」とし、宿泊施設や大規模仕出し屋等の監視を重点的に行うなど、ノロウイルス食中毒発生防止に努めています。

県民の皆様にも、食中毒予防のために注意していただきたいポイントをまとめましたのでお知らせします。

○ノロウイルスの特徴

・非常に強い感染力を持ち、少ないウイルス量（10 個から 100 個）で感染します。
・ノロウイルス食中毒の原因の大半は、感染した調理者を介して汚染された食品を食べたことによるものです。
・ノロウイルスに感染すると、潜伏期間（感染から発症までの時間）24～48 時間で、吐き気、嘔吐、下痢、腹痛、微熱等の症状を呈します。また、感染しても症状がない場合や、軽い風邪のような症状の場合もあります。

○ノロウイルス食中毒の予防方法

１　食事の前、調理の前、帰宅時、トイレの後には、しっかり手を洗いましょう。

・手洗いは、指輪等を外し、石けんを十分泡立て、流水で十分にすすぎ、清潔なタオル又はペーパータオルで拭きます。

２　食材をしっかり加熱しましょう。

・ノロウイルス汚染のおそれのある二枚貝などの食品は、中心部が 85℃～90℃で 90 秒以上になるように加熱することが望まれます。

３　調理器具等からの汚染にも注意しましょう。

・二枚貝などを調理するときは、専用の調理器具を使用するか、使用の度に洗浄消毒をして、他の食材への二次汚染を防止します。
・調理器具は、洗剤で十分に洗浄し、熱湯で加熱（85℃以上／１分以上）したり、次亜塩素酸ナトリウム（塩素濃度約 200ppm）に浸すとノロウイルスを消毒できます。

４　おう吐物等の処理時にも注意しましょう。

・患者のおう吐物やふん便には、たくさんのノロウイルスが含まれます。
・感染を広げないために、おう吐物等を速やかに処理します。処理する人は、使い捨ての手袋、マスク、ガウン（エプロン）等で身を守ります。
・拭き取った後は、次亜塩素酸ナトリウムで浸すように床等を消毒します。
・患者のおう吐物等が乾燥すると、ノロウイルスが空気中を漂い、それを吸い込み口に入って感染することがあるので、速やかに拭き残さないよう処理します。

＜参考＞

・静岡県衛生課のホームページ
「静岡県　ノロウイルス食中毒」で検索　又は　右の２次元コード
https://www.pref.shizuoka.jp/kenkofukushi/eiseiyakuji/shokuanzen/1003123/1052509/1024962.html
・厚生労働省ホームページ「冬は特にご注意！ノロウイルスによる食中毒」
https://www.mhlw.go.jp/content/001589543.pdf