

- 食中毒予防のため ～ノロウイルス食中毒の予防について～ -

もう少しで 11 月を迎え、ノロウイルス食中毒の発生しやすい季節となります。

ノロウイルスは冬季に多発する感染性胃腸炎の主な原因で、少量のウイルスでも感染しますが、適切な知識と対策で効果的に予防できます。

ノロウイルス食中毒の特徴を知り、対策を徹底しましょう。

○最近の発生状況（厚生労働省統計）

近年のノロウイルス食中毒の発生状況は以下の通りです。

2024 年：事件数 276 件（患者数 8,656 人

食中毒患者数全体の 60.8% を占める

○なぜ注意が必要なのか

注意すべき理由は以下の通りです。

- ・ 11 月～4 月の冬季に集中して発生
- ・ わずか 10～100 個程度のウイルスで感染
- ・ 二枚貝（カキ等）からの感染リスクが高い
- ・ 感染者からの二次感染が起こりやすい



○予防方法

以下の対策を徹底し、食中毒を防止しましょう。

- ☐ 食品及び二枚貝は中心部まで十分に加熱

※85℃～90℃で 90 秒以上

- ☐ 正しい手洗いを徹底する（石けんで 30 秒以上）※調理前後、トイレ後は必ず実施
- ☐ 調理器具は熱湯消毒及び塩素系漂白剤で消毒 ※アルコールでは効果が限定的
- ☐ 健康チェックの実施 ※本人だけでなく家族等も（不顕性感染対策）

👉 症状がなくてもウイルス保有の可能性

◆ 従業員の皆様へ

ノロウイルス食中毒は正しい対策で効果的に予防できます。

お客様の安全のため、手洗い・加熱・消毒を徹底して実行しましょう。

【配信に関するお問い合わせ先】

公益社団法人福岡市食品衛生協会

【夏期休暇のご案内】

TEL 092-651-5111

8 月 13 日・14 日・15 日

URL <https://www.fsyokukyou.com>

〔内容についての質問、HACCP（ハサップ）や検査に関するご相談・お問い合わせ先〕

北九州生活科学センター福岡事業所（厚生労働大臣登録検査機関）

福岡市博多区千代 1-2-4 福岡生活衛生食品会館 4 階

TEL 092-642-1001

FAX 092-642-1002

URL : <http://www.klsc.or.jp/>