



令和6年11月28日（木）岐阜県発表資料			
担当課	担当係	担当者	電 話
生活衛生課	食品指導係	山田 典子	内線 3419
			直通 058-272-8280
			FAX 058-278-2627

ノロウイルス食中毒注意報を発表しました

例年、冬季にはノロウイルスを原因とする食中毒が多発する傾向があります。

県内でも、11月に入り、ノロウイルスによる患者を多く含む「感染性胃腸炎」の患者報告数が増加していることから、注意喚起を行うため、本日付けでノロウイルス食中毒注意報を発表しました。

なお、中核市である岐阜市も同時に注意報を発表しました。

1 発表日

令和6年11月28日（昨年度の発表日は令和5年11月24日）

2 発表理由

10月1日から翌年3月31日までの間に、県内の定点医療機関当たりの「感染性胃腸炎」が前週と比較し2週続けて1.1倍以上となったため

週	定点当たり報告数*	増加係数
第45週（11/4～11/10）	2.15	1.01
第46週（11/11～11/17）	2.42	<u>1.13</u>
第47週（11/18～11/24）	2.85	<u>1.18</u>

※岐阜市を含む県内53か所の定点医療機関での「感染性胃腸炎」報告数（患者数）により算出

3 発表期間

発表日から令和7年3月31日まで

4 広報事項

- (1) 石けんを使用した流水での手洗いを徹底しましょう。
- (2) 食品を十分に加熱しましょう（中心温度85～90℃で90秒間以上）。
- (3) 調理器具類を十分に洗浄消毒しましょう。
- (4) 調理する方は体調管理を徹底しましょう。
- (5) 嘔吐物は適切に処理しましょう。

<参考>

発表条件（ノロウイルス食中毒注意報及び警報発表に関する運営要領より抜粋）

2 注意報発表

(1) 注意報の発表

注意報は、原則として、10月1日から翌年3月31日（注意報発表期間）までの間に、次のいずれかの条件を満たし、かつ健康福祉部長が必要と認める場合に発表するものとする。

ア 県内でノロウイルス食中毒が1ヵ月以内に2件以上発生した場合

イ 県内の感染症発生動向調査における定点医療機関当たりの「感染性胃腸炎」報告症例数が次の条件のいずれかを満たす場合

(ア) 前週と比較し2週続けて1.1倍以上の場合

(イ) 前週と比較し2倍以上の場合

[岐阜県の食中毒の発生状況]

（令和6年11月27日現在）

	本 年			昨年同期		
	件数	患者数	死者数	件数	患者数	死者数
岐阜県	16 (10)	473 (433)	0 (0)	18 (9)	485 (417)	0 (0)
内 岐	11 (6)	235 (200)	0 (0)	13 (7)	434 (392)	0 (0)
訳 岐	5 (4)	238 (233)	0 (0)	5 (2)	51 (25)	0 (0)

※カッコ内はノロウイルス食中毒の再掲

ノロウイルス食中毒について

例年、冬季には感染性胃腸炎が流行し、ノロウイルス食中毒が多発する状況があります。県では、「ノロウイルス食中毒注意報」を発表し、食品を取り扱う方々に注意を呼びかけています。

手洗いを徹底し、食品の取扱いに十分に注意し、食中毒の防止に努めてください。

特徴

- 人の小腸のみで増殖し、胃腸風邪のような症状(下痢、おう吐等)
- 少ないウイルス量でも感染
- 症状がなくなっても、しばらくの間、便とともにウイルスを排泄
- 感染しても症状に出ない人がいる
(不顕性感染者)

症状

- 【潜伏時間】
 - ・感染から発症まで24～48時間
- 【主な症状】
 - ・吐き気、おう吐、下痢、腹痛、微熱が1～2日続く
 - ・感染しても症状のない場合や、軽い風邪のような症状のこともある
 - ・乳幼児や高齢者は、おう吐物を吸い込むことによる肺炎や窒息にも要注意

昨シーズン県内食中毒発生状況 (岐阜市含む) (令和5年10月から令和6年3月まで)

- 【発生件数】
16件 (うちノロウイルス 10件(63%))
- 【患者数】
431人 (うちノロウイルス 379人(88%))

感染経路

- 【食品から感染】
 - ・感染した人が調理などをして汚染された食品
 - ・ウイルスの蓄積した、加熱不十分な二枚貝など
- 【人から感染】
 - ・患者のふん便やおう吐物からの二次汚染
 - ・家庭や施設内などでの飛沫などによる感染

ノロウイルス食中毒予防のポイント

特に、不顕性感染者である可能性を自覚し、ノロウイルス食中毒を予防しましょう！

調理する人の健康管理

- 普段から感染しないように**食べものや家族の健康状態**に注意しましょう。
- 症状があるときは、食品を直接取り扱う作業をしない**ようにしましょう。
- 症状があるときは、すぐに責任者に報告する**ようにしましょう。

作業前などの手洗い

- 洗うタイミングは、
 - ・**トイレの後**
 - ・調理施設に入る前
 - ・料理の盛り付けの前
 - ・次の調理作業に入る前
- 汚れの残りやすいところ**を洗いぬいで
 - ・指先、指の間、爪の間
 - ・親指の周り
 - ・手首
- ※**石けんを使用し流水で洗う**
(2回繰り返すと効果的)

調理器具の消毒

- 塩素消毒**
 - ・洗剤などで十分に洗浄し、塩素濃度 200ppm の次亜塩素酸ナトリウム溶液で浸しながら拭きます。
- ※エタノール(*)や逆性石けんはあまり効果がありません。
- ※洗剤などで十分に洗浄し、熱湯で加熱する方法も有効です。

(*)エタノール系消毒剤や塩素系消毒剤(亜塩素酸水、次亜塩素酸水等)には、ノロウイルスに対する不活化効果を期待できるものがあります。使用する場合、濃度・方法等製品の指示を守って使用してください。

【塩素消毒の方法】

業務用の次亜塩素酸ナトリウム(12%)又は家庭用の塩素系漂白剤(6%)を水で薄めて作ります。

- 調理器具の消毒(200ppm) 6%を使用: 液の量 10ml に 水の量 3L
- おう吐物の処理(1,000ppm) 6%を使用: 液の量 50ml に 水の量 3L