

食中毒警報(ノロウイルス食中毒 第2号)

発表日時：令和8年3月5日 16時00分

(有効期間：令和8年3月5日から令和8年3月11日まで)



令和8年2月22日に、県内で、ノロウイルス食中毒が2件連続して発生しました。
食品取扱施設及び一般家庭に注意を促すため、食中毒警報(ノロウイルス食中毒 第2号)を發表します。

注意事項

ノロウイルスは食品中では増えず、人の腸管内で増えます。感染すると、吐物やふん便中にウイルスが排泄されるので、次の事項に注意が必要です。

- 1 食品への二次汚染を防ぐため、調理前、食事の前、トイレの後は石鹸でよく手を洗い、ウイルスを洗い流す。特に、下痢やおう吐の症状がある時、オムツ交換を行った後は、手が汚染されている危険性が高いので、しっかりと手を洗う。
- 2 加熱が必要な食品は中心部までしっかり加熱調理する(85℃以上で1分間以上の加熱)。特に、カキなどの二枚貝の調理時に注意する(85～90℃で少なくとも90秒間の加熱)。
- 3 下痢やおう吐等の症状がある場合は、食品を直接取扱う作業を控える。

ノロウイルス食中毒事例

発生日	原因施設	患者数	原因食品	発生要因 (推定を含む)
08.01.03	沼津市(飲食店)	27	提供料理	調理従事者からの二次汚染
08.01.13	浜松市(飲食店)	10	提供料理	ノロウイルスに汚染された生食用牡蠣の提供
08.01.27	沼津市(飲食店)	112	給食	調理従事者からの二次汚染
08.02.14	浜松市(飲食店)	7	提供料理	調理従事者からの二次汚染
08.02.22	島田市(飲食店)	18	提供料理	調理従事者からの二次汚染
08.02.22	焼津市(飲食店)	7	提供料理	調査中

