

冬期はノロウイルス食中毒が多発！

令和6年はノロウイルス食中毒患者数、事件数とも近年最多となりました。令和7年のノロウイルス食中毒患者数は既に令和6年を上回っており、1月～8月の時点で1万人を超える患者数が報告されています。

ノロウイルスによる食中毒の発生原因として、嘔吐や下痢などの症状がない無症状の調理従事者等を介した事例も多く報告されています。

ノロウイルス食中毒の予防対策

① 従事者の健康管理の徹底 (同居家族含む)

下痢・嘔吐等の症状のある者は調理に従事しない。

② 正しい手洗いと手袋・マスクの着用

無症状の場合でもノロウイルスを保有していることがあります。

※二次汚染の多くは、調理従事者の手指を介して発生します。

※食品を取り扱う際は手袋・マスクを着用しましょう。

③ 中心部まで十分に加熱を行う

85℃～90℃、90秒以上の加熱調理

※加熱が不十分な場合、ノロウイルスが残存し食中毒に繋がります。

④ 正しい消毒の徹底

次亜塩素酸ナトリウム等のノロウイルスに有効な薬剤、

又は加熱(熱湯消毒等)による消毒

※アルコール消毒薬では十分な効果が期待できません！！

<お問い合わせ先>
大津市保健所 衛生課
食品指導係

電話:077-522-8427
FAX:077-522-7373
e-mail:otsu1441@city.otsu.lg.jp