



【令和8年1月21日】

## 令和7年度ノロウイルス食中毒注意報の発令について

本日、令和7年度ノロウイルス食中毒注意報を発令しました。

県では、県民及び食品関係業者に向けて、冬季に多発するノロウイルス食中毒を未然に防止するため、発令基準を設け、ノロウイルス食中毒注意報を発令することとしています。

現在、県内の感染性胃腸炎の患者数が急増しており、ノロウイルス食中毒の発生しやすい状況が続いている。

食中毒を起こさないためには、手洗いを入念に行い、ウイルスを手から取り除くことが重要です。手洗いの徹底や食品の取扱いに十分注意し、食中毒防止に努めましょう。

県では、食品衛生に関する情報提供、注意喚起を行うため、下記のとおり、県民及び食品関係業者に広く注意を呼びかけていくこととしていますので、食中毒注意報発令時の広報について、ご協力をお願いします。

記

当課のホームページ・Facebook

(ノロウイルス食中毒注意報) <https://www.pref.oita.jp/site/suishin/noro.html>  
(ノロウイルス食中毒に注意しましょう)

<https://www.pref.oita.jp/site/suishin/norovirus.html>

(Facebook)

<https://www.facebook.com/oita.shokuhin>

### 【問い合わせ先】

食品・生活衛生課 食品衛生班

担当: 宇都宮・本田

TEL 097-506-3050、3051

FAX 097-506-1743

## 令和7年度ノロウイルス食中毒注意報の発令について

令和8年1月21日  
大分県生活環境部  
食品・生活衛生課発表

## 1 令和7年度ノロウイルス食中毒注意報の発令について

下記の基準のとおり、ノロウイルスを原因とする食中毒が発生しやすい時期になりましたので、手洗いや食品の取扱いに十分気をつけてください。

| ノロウイルス<br>食中毒注意報<br>発令基準 | C | 感染症発生動向調査における<br>感染性胃腸炎の定点あたり報告数が<br>2週間連続で前週と比較して<br>1.2倍以上増加 | 週                | 増加率                    | 患者数             |
|--------------------------|---|--|------------------|------------------------|-----------------|
|                          |   |  | 1週               | 2.1倍<br>(1週→2週)        | 133人            |
|                          |   |  | 2週               | 1.4倍<br>(2週→3週)        | 281人            |
|                          |   |  | 3週               |                        | 384人            |
| ノロウイルス<br>食中毒注意報<br>発令基準 | D | 感染症発生動向調査における<br>感染性胃腸炎の定点あたり報告数が<br>10人以上                     | 週                | 定点あたり報告数<br>(=患者数÷定点数) | 定点数<br>(=医療機関数) |
|                          |   |  | 2週               | 7.81人                  | 36              |
|                          |   |  | 3週               | 10.67人                 |                 |
| ノロウイルス<br>食中毒注意報<br>発令基準 | E | 感染症発生動向調査における<br>感染性胃腸炎の定点あたり報告数が<br>12人以上                     | 週                | 定点あたり報告数<br>(=患者数÷定点数) | 定点数<br>(=医療機関数) |
|                          |   |  |                  |                        |                 |
| 注意報継続時間                  |   |  | 発令日から令和8年3月31日まで |                        |                 |

## 2 ノロウイルスについて

食中毒といえば、夏場に起きるものと思われがちですが、冬場になるとウイルス性食中毒が増えています。ウイルス性食中毒の原因の大半を占めるのが「ノロウイルス」です。

## 【ノロウイルス感染の特徴】

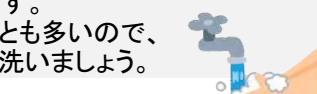
- ・少量で感染し(10~100個の摂取)、発症率が高い。
- ・食品を通じて感染するほか、人から人へも感染する。⇒感染力が強い
- ・食品の鮮度に関係なく感染する。

## 3 ノロウイルス食中毒の予防法

ノロウイルスによる食中毒を予防するためには、自らがノロウイルスに感染しない、他人にうつさない、環境や食品などに拡げないことが必要であり、特に手洗いと食品の加熱が重要です。

## 【手洗い】

手の脂や汚れを落とすことで、ウイルスを手から取り除く効果があります。  
冬場の下痢や風邪の症状のあるときは、ノロウイルスが原因であることが多いので、外出後やトイレの後、食事の前などは、石けんを泡立てて入念に手を洗いましょう。



## 【食品の加熱】

ノロウイルスは、十分に加熱すれば感染力がなくなります。  
調理をする際は、食品の中央まで火が通るように、  
中心温度85°C以上で90秒以上加熱しましょう。



これから3月にかけて、ノロウイルスを原因とする食中毒の発生しやすい時期が続きます。下痢や嘔吐が治まっても、1週間程度はウイルスが排泄されている可能性がありますので、しばらくの間は、手洗いや食品の取扱いに気をつけて、感染を広げないように注意しましょう。