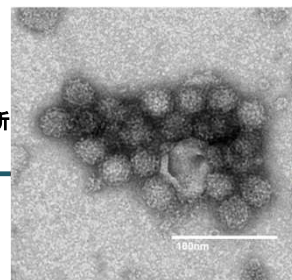




ノロウイルスに気を付けて！

毎年冬期を中心に感染性胃腸炎が流行します。
その代表的な原因ウイルスが、「**ノロウイルス**」です。

ノロウイルス
電子顕微鏡写真
(撮影：神奈川県衛生研究所
微生物部)



症状

- ・吐き気、嘔吐、下痢、腹痛、発熱が1～2日続く
- ・乳幼児や高齢者は、嘔吐物が気管に入り込むことなどによる肺炎や窒息に要注意！

感染経路

＜食品からの感染＞

- ・感染した人が調理などをして汚染された食品
- ・ウイルスが含まれる、加熱不十分な二枚貝など

＜ひとからの感染＞

- ・患者の糞便や嘔吐物からの二次感染
- ・家庭や施設内などでの飛沫などによる感染

＜その他＞

- ・ウイルスのついたドアノブなどに触れ、ウイルスが手から口などに入ることによる感染
- ・嘔吐物が乾燥し空気中に漂ったウイルスが鼻・口に入ることによる感染



感染予防

①手洗い

流水と石けんで丁寧に手を洗いましょう。

②適切な汚物の処理

感染者の便やおう吐物は次亜塩素酸ナトリウムを用いた消毒処理をしましょう。

③加熱殺菌

ノロウイルスは十分な加熱(85～90℃、90秒以上)により感染性がなくなります。

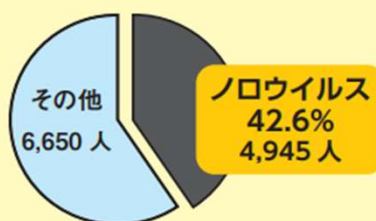
ノロウイルスには有効な治療法はありません。発症した場合、水分と栄養補給による対症療法が行われます。大切なことは感染しないように予防することです。



ノロウイルスによる食中毒

ノロウイルスは、感染力が非常に強いことが特徴で食中毒の原因にもなっています。

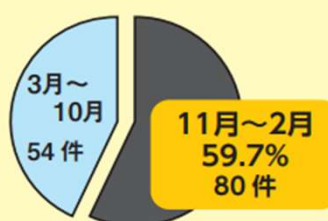
◆患者数で第1位



原因別の食中毒患者数(年間)

※数値は令和2年～令和6年の平均

◆冬期に多い



ノロウイルス食中毒の発生時期別の件数(年間)

◆大規模な食中毒になりやすい

ノロウイルス	36.7人
その他	8.4人

食中毒1件あたりの患者数

出典：厚生労働省 ノロウイルス食中毒予防対策リーフレット

<https://www.mhlw.go.jp/content/10900000/001595448.pdf> (11月25日アクセス)

ていねいな手洗い方法

1.十分にせっけんを泡立てます

2.手のひらを合わせよくこする



3.手の甲を伸ばすようにこする



4.指先、爪の間を入念にこする



5.指の間を十分に洗う



6.親指のまわりもよく洗う



7.手首も忘れずに洗う



8.流水でよく洗い流します

9.使い捨ての紙または乾いた清潔なタオルでしっかり拭き取りかわかします

神奈川県衛生研究所 企画情報部 衛生情報課
2025年12月作成 Tel:0467-83-4400