

令和7年（2025年）2月28日

ノロウイルスによる食中毒注意報発令について

令和7年（2025年）2月28日、熊本市におけるノロウイルスによる食中毒注意報を発令しました。

ノロウイルスによる食中毒は冬季に多く発生しています。感染性胃腸炎の患者が急増すると、その1～2週間後にノロウイルスによる食中毒が多発する傾向があります。

感染性胃腸炎に係る熊本市内の定点医療機関（16医療機関）における感染性胃腸炎の患者報告数の全体平均が2週間連続して10人以上となったため、熊本市保健所では熊本市ノロウイルス食中毒注意報発令要綱により注意報を発令し、市民へ注意を呼びかけるとともに飲食店、集団給食施設、食品関係施設に対し、ノロウイルスによる食中毒防止のために必要な注意等の周知徹底を図ります。

[発令期間]

令和7年（2025年）2月28日～3月31日

[注意・啓発事項]

1 食品衛生のルールを守りましょう。

(1) ノロウイルス食中毒の防止には、3つの対策が重要です。（ノロウイルスは少量のウイルス量で胃腸炎を発症させます。）

①調理従事者が感染しない。②食品につけない。③やっつける。です。

(2) 調理前と用便後の手洗いを徹底しましょう。手洗いは、石けんをよく泡立てて、2度洗いをしましょう。

(3) ノロウイルスには、アルコール消毒はあまり効果がありませんので、しっかり手洗いをして、物理的に洗い流しましょう。

(4) 食品は中心部まで十分加熱しましょう。（85～90℃で90秒間以上）

(5) まな板、包丁、ふきんなどの調理器具は、熱湯や塩素系漂白剤（次亜塩素酸ナトリウム）で消毒しましょう。

(6) 生で食べる食品や調理済み食品には素手で触らないようにしましょう。

(7) 食品を取り扱う人は下痢やおう吐等の症状がある時は、調理に従事しないようにしましょう。

2 家庭においては、特に次のことにも注意しましょう。

(1) おう吐物や下痢便等の処理の際には、十分な換気や、使い捨て手袋をする等、自分がウイルスに感染しないように注意をして、慎重かつスピーディに行いましょう。

(2) 家族で下痢等の症状がある人は最後に入浴する、おう吐物がついた洗濯物は他のものと分ける、トイレの便座、ドアノブなどの消毒を徹底するなど、日常生活でもいつも以上に感染拡大を防ぐ注意が必要です。

（裏面あり）

3 餅つきによるノロウイルス食中毒も注意が必要です。餅つきをする際には、特に次のことをお願いします。

- (1) 体調の悪い人は、餅に触れないようにしましょう。
- (2) 作業前の手洗いを徹底しましょう。（石けんをよく泡立てて2度洗いをしましょう）
手洗いに使用するタオルは共用せず、ペーパータオル等で拭きましょう。
- (3) 臼・杵は事前に熱湯で消毒しましょう。
- (4) 返し水はこまめに取り換えましょう。容器も洗浄したものと交換しましょう。
- (5) 団体などで行う食バザーに該当する場合は、熊本市保健所食品保健課にバザー開催届の提出をお願いしておりますので、事前にご相談下さい。

[参考]

感染性胃腸炎の定点医療機関当たりの届出数

第08週（令和7年（2025年）2月17日～2月23日） 14. 31

第07週（令和7年（2025年）2月10日～2月16日） 10. 69

[別添資料]

【別添1】STOP!ノロウイルス食中毒（食品保健課作成啓発リーフレット）

【別添2】熊本市ノロウイルス食中毒注意報発令要綱

本日、ウェルパルクまもと1階に「ノロウイルス食中毒注意報発令」の垂れ幕を設置しました。

（お問い合わせ先）

熊本市保健所 食品保健課

課長：松永孝一

担当：河原さおり

電話：096-364-3188

STOP！ノロウイルス食中毒

ノロウイルスによる食中毒(令和 5 年、全国)
事件数 163件 患者数 5,502名

平成29年に4自治体の小中学校等で、給食の親子丼等に使用されていた刻み海苔が原因となる大規模なノロウイルス感染症事件が発生し、喫食者 6,541 人の約32%が発症しました。

加熱せずにそのまま喫食される**乾物**や、**摂取量が少ない食品**であっても、ノロウイルスの汚染防止対策が必要です。予防の 3 つのポイントを押さえて、ノロウイルスによる食中毒を防ぎましょう。

予防の3つのポイント

調理従事者が

感染しない



- 日々の手洗い
- 二枚貝を食べるときは十分加熱
- 自分や家族の健康状態に注意
 - ◎異常があったら責任者に必ず連絡
 - ◎調理に従事しない！させない！
- 感染して治った後も油断しない

ノロウイルスを

食品につけない

- 手洗い
 - ◎トイレの後
 - ◎調理場に入るとき
 - ◎盛り付け前
 - ◎次の調理作業に移る前
 - ◎手袋をつける前
- 手袋着用
- 調理器具は次亜塩素酸ナトリウム溶液か熱湯で消毒



食品中のノロウイルスを

やっつける

- 汚染のおそれがある二枚貝などの食品は、中心部まで85℃～90℃で90秒間以上加熱調理



ノロウイルス Q&A

Q 症状は？

潜伏期間	感染後、24時間～48時間で発症
主な症状	吐き気、おう吐、下痢、腹痛、軽い発熱。通常1～2日程度続く。感染しても症状が出ない、または非常に軽い(胃がむかつく、おならが出やすいなど)場合もある。
ウイルスの排出	感染すると、便やおう吐物中にウイルスが排出される。 症状がない場合や回復後も1週間程度、便中に排出されているので周囲の人にうつさない注意が必要。

Q 食中毒の原因食品は？

- ① ウイルスに汚染された手指等で触れた食品(とくに加熱しないで食べるもの)
過去には、パンやのりなどが原因になったことがあります。
- ② ウイルスを蓄積した二枚貝(生または加熱不十分な状態で喫食)



ノロウイルスに効果のある消毒液の作り方

次亜塩素酸ナトリウムを水で薄めて「塩素消毒液」を作ります。
 なお、家庭用の次亜塩素酸ナトリウムを含む塩素系漂白剤でも代用できます。



容器に「消毒液」と
書いておきましょう！

	おう吐物・ふん便がついた場所、 物の消毒用 0.1%(1000ppm)消毒液		トイレのドアノブ、水栓レバー、 便座、衣類、食器具等の消毒用 0.02%(200ppm)消毒液	
製品の濃度	液の量	水の量	液の量	水の量
12% (一般的な業務用)	25mL	3L	5mL	3L
6% (一般的な家庭用)	50mL	3L	10mL	3L
1%	300mL	3L	60mL	3L

- ◆ 製品ごとに濃度が異なるので、表示をしっかりと確認しましょう。
- ◆ おう吐物などの酸性のものに直接原液をかけると、有毒ガスが発生することがありますので、必ず「使用上の注意」をよく確認してから使用してください。
- ◆ 効果が弱まるため、作り置きはしないでください。
- ◆ 汚れが残っていると効果が弱まるので、汚れを取り除き、洗浄してから消毒してください。

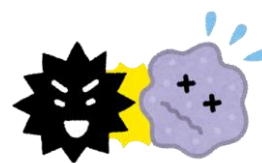
消毒方法

●キッチン (調理器具、ふきん、スポンジ等)	熱湯で消毒(85℃以上で1分間以上)または0.02%(200ppm)消毒液に浸す。
●トイレ (ドアノブ、水栓レバー、便座等)	0.02%(200ppm)消毒液を浸したペーパータオル等で拭く
●衣類、リネン類	ウイルスが飛び散らないように静かにもみ洗いし、熱水洗濯(85℃以上で1分間以上)または0.02%(200ppm)消毒液に浸す。

* 消毒液(塩素系漂白剤)には、金属の腐食作用があるため、金属部は消毒後、水拭きする。

感染した人が使用、または、汚物が付着した食器等は・・・

- 他のものと分けて洗浄・消毒する。
- 食器類は、厨房に戻す前に消毒する。



アルコールは
効きにくい！

おう吐物処理の注意！

使い捨て手袋、マスクを着用し、飛散した場所周辺約2m半径を目安に
 速やかに廃棄・消毒・よく換気！！

おう吐物は想像以上に飛び散っている！

- 不用意におう吐物に近づかない。
- 処理の際、手やひざを床につけない。

靴の裏を介した汚染拡大に注意！



熊本市ノロウイルス食中毒注意報発令要綱

制定 平成22年11月15日健康福祉局長決裁

改正 令和 6年 4月 1日食品保健課長決裁

(目的)

第1条 この要綱は、ノロウイルス食中毒の増加が予想される場合に食中毒注意報(以下「注意報」という。)を発令し、市民及び食品事業者に対し食品衛生に関する注意を喚起することによって、食中毒の発生を未然に防止するとともに、併せて食品衛生意識の高揚を図ることを目的とする。

(注意報の発令者)

第2条 注意報は熊本市保健所長が発令する。

(注意報の発令基準)

第3条 注意報の発令対象期間は、11月1日から翌年3月31日までとする。

2 注意報は、感染性胃腸炎に係る熊本市内の定点医療機関において感染性胃腸炎の患者報告数の全体平均が2週間連続して10人を超えた場合に発令する。

3 前2項にかかわらず、発令者が必要と認める場合は、注意報を発令することができる。

(注意報の発令区域)

第4条 注意報は熊本市域全体に対して発令する。

(注意報の有効期間)

第5条 注意報の有効期間は、発令日から発令対象期間の末日までとする。

(注意報の発令業務)

第6条 食品保健課は、次の業務を行う。

- (1) 注意報発令の判断に必要な情報の収集
- (2) 注意報の発令が決定された場合には、直ちにその旨を関係部局、関係団体、報道機関等へ連絡すること。
- (3) 熊本市ホームページへの掲載、注意報発令中の看板設置等の市民に対する広報活動
- (4) 食品関係事業者に対する周知及び指導

2 健康危機管理課は、その取得した感染性胃腸炎の患者数に関する情報等を食品保健課

に速やかに提供する。

附 則

この要綱は、平成22年11月15日から施行する。

附 則

この要綱は、令和6年4月 1 日から施行する。