

お知らせ

保健福祉部健康衛生局薬務衛生課
(TEL 089-912-2395)
(松山市保健所衛生検査課)
令和7年1月17日(金)

ノロウイルス食中毒注意報の発令について

ノロウイルスは、人に急性胃腸炎を引き起こすウイルスの一つです。

例年、ノロウイルスが原因の一つと考えられている「感染性胃腸炎」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。

現在、県内の医療機関から報告された「感染性胃腸炎」患者数が急増していることから、ノロウイルスを原因とする食中毒を防止するため、愛媛県及び松山市では「ノロウイルス食中毒注意報」を発令しました。

については、ただちに県下の各保健所等に対し、関係業界への指導を強化するとともに、住民への積極的な広報活動を依頼したところです。

特に、保育園、学校、福祉施設などで発生した場合は集団発生につながる可能性がありますので、ご注意ください。

ノロウイルス食中毒注意報の発令期間

令和7年1月17日(金)から10週間(令和7年3月27日(木)まで)

ノロウイルスの感染経路は

- 1 ノロウイルスに感染した食品取扱者が食品を汚染した場合
 - * ウイルスに感染すると、1週間程度(長ければ2～3週間)は便中にウイルスが排出されますので、症状が治まったからといって油断はできません。
- 2 汚染された二枚貝を、生あるいは十分加熱調理しないで食べた場合
 - * 飲食店などで二枚貝を生で客等に提供することはリスクを伴います。
- 3 患者のふん便やおう吐物から二次的に感染した場合
 - * 家庭や共同生活施設などで、おう吐物等の処理を適切に実施しなかった場合、タオルやドアノブ等を介して、二次的にウイルスが口に入り込み感染します。(食中毒とは区別されます。)

ノロウイルス食中毒の予防方法

- 1 調理前やトイレの後の手洗い消毒を徹底しましょう。
- 2 手洗いの後、使用するタオル等は清潔なものを使用しましょう。
- 3 まな板、包丁、ふきん等は、熱湯や消毒剤(次亜塩素酸ナトリウム)を用いて消毒しましょう。
- 4 二枚貝の生食は避け、十分に加熱(85～90℃、90秒間以上)しましょう。
- 5 調理従事者は、下痢、吐き気、おう吐、腹痛、発熱など風邪に似た症状があったときは、調理行為に携わらないようにし、早めに医療機関等を受診しましょう。
- 6 患者の便、おう吐物の処理時は、ドアノブ等の塩素消毒も実施しましょう。

(参考)

食中毒注意報発令状況

令和6年度

	注意報区分	発令期間
1	腸炎ビブリオ食中毒注意報	令和6年6月14日～9月30日
2	細菌性(腸炎ビブリオ除く)〃(第1回)	令和6年7月1日～7月10日
3	細菌性(腸炎ビブリオ除く)〃(第2回)	令和6年7月18日～7月27日
4	細菌性(腸炎ビブリオ除く)〃(第3回)	令和6年8月7日～8月16日
5	細菌性(腸炎ビブリオ除く)〃(第4回)	令和6年8月20日～8月29日
6	細菌性(腸炎ビブリオ除く)〃(第5回)	令和6年9月2日～9月11日
7	細菌性(腸炎ビブリオ除く)〃(第6回)	令和6年9月12日～9月21日
8	ノロウイルス食中毒注意報	令和7年1月17日～3月27日

令和5年度

	注意報区分	発令期間
1	腸炎ビブリオ食中毒注意報	令和5年6月20日～9月30日
2	細菌性(腸炎ビブリオ除く)〃(第1回)	令和5年6月28日～7月7日
3	細菌性(腸炎ビブリオ除く)〃(第2回)	令和5年7月10日～7月19日
4	細菌性(腸炎ビブリオ除く)〃(第3回)	令和5年7月20日～7月29日
5	細菌性(腸炎ビブリオ除く)〃(第4回)	令和5年7月31日～8月9日
6	細菌性(腸炎ビブリオ除く)〃(第5回)	令和5年8月14日～8月23日
7	細菌性(腸炎ビブリオ除く)〃(第6回)	令和5年8月24日～9月2日
8	細菌性(腸炎ビブリオ除く)〃(第7回)	令和5年9月4日～9月13日
9	細菌性(腸炎ビブリオ除く)〃(第8回)	令和5年9月14日～9月23日
10	ノロウイルス食中毒注意報	令和6年1月26日～4月4日

令和4年度

	注意報区分	発令期間
1	腸炎ビブリオ食中毒注意報	令和4年6月23日～9月30日
2	細菌性(腸炎ビブリオ除く)〃(第1回)	令和4年6月24日～7月3日
3	カンピロバクター食中毒注意報	
4	細菌性(腸炎ビブリオ除く)〃(第2回)	令和4年7月7日～7月16日
5	細菌性(腸炎ビブリオ除く)〃(第3回)	令和4年7月19日～7月28日
6	細菌性(腸炎ビブリオ除く)〃(第4回)	令和4年7月29日～8月7日
7	細菌性(腸炎ビブリオ除く)〃(第5回)	令和4年8月8日～8月17日
8	細菌性(腸炎ビブリオ除く)〃(第6回)	令和4年8月18日～8月27日
9	細菌性(腸炎ビブリオ除く)〃(第7回)	令和4年9月1日～9月10日
10	細菌性(腸炎ビブリオ除く)〃(第8回)	令和4年9月13日～9月22日
11	ノロウイルス食中毒注意報	令和5年1月20日～3月30日

食中毒発生状況一覧

令和6年度【愛媛県】(令和7年1月17日現在)

(注)松山市を除く

	発生日	原因施設所在地	喫食者数	患者数	うち死者数	原因食品	病因物質	摂取場所	調理場所
1	7月15日	今治市	73	13	0	会食	カンピロバクター	飲食店	飲食店
2	9月24日	四国中央市	6	5	0	会食	カンピロバクター	飲食店	飲食店
3	11月17日	宇和島市	38	11	0	会食	サルモネラ属菌(O7群)	飲食店	飲食店
合計			117	29	0				

令和5年度【愛媛県】

(注)松山市を除く

	発生日	原因施設所在地	喫食者数	患者数	うち死者数	原因食品	病因物質	摂取場所	調理場所
1	4月5日	不明	1	1	0	不明	アニサキス	不明	不明
2	6月5日	四国中央市	17	8	0	会食	カンピロバクター	飲食店	飲食店
3	11月5日	八幡浜保健所管内	32	6	0	刺身及び寿司(推定)	不明	飲食店	飲食店
4	2月8日	大洲市	10	7	0	仕出し弁当	ノロウイルス	施設等	飲食店
合計			60	22	0				

令和4年度【愛媛県】

(注)松山市を除く

	発生日	原因施設所在地	喫食者数	患者数	うち死者数	原因食品	病因物質	摂取場所	調理場所
1	4月8日	宇和島市	4	1	0	フグの肝臓	フグ毒 (テトロドトキシン)	家庭	家庭
2	7月23日	砥部町	67	16	0	施設の昼食	サルモネラ属菌(O7群)	施設	施設
3	9月3日	砥部町	28	12	0	施設で提供された食事	黄色ブドウ球菌	施設	飲食店
4	1月16日	四国中央保健所管内	17	11	0	ヒラメの刺身及び握り寿司	クドア・セブテンブクタータ	家庭、飲食店	飲食店
5	2月19日	松野町	19	12	0	仕出し弁当	ノロウイルス	家庭	飲食店
6	3月26日	西条保健所管内	19	11	0	ヒラメの刺身	クドア・セブテンブクタータ	家庭	飲食店
合計			154	63	0				

【松山市】(令和7年1月17日現在)

	発生件数	喫食者数	患者数	うち死者数
6年度	6	430	141	0
5年度	6	402	72	0
4年度	7	1064	54	0