

ノロウイルス食中毒を 予防しましょう!

毎年、ノロウイルスによる食中毒事例が多く発生しています。
県内においては、令和7年1月から4月にかけて、10件発生し、患者数は708名にのぼりました。
ウイルスの蓄積した加熱不十分な二枚貝や、感染した人が調理して汚染された食品などが原因となっ
て食中毒が起こります。

ノロウイルス食中毒の特徴

その1

ノロウイルス食中毒の原因の約80%が
ノロウイルスに感染した調理従事者が
汚染源と推察されています。

その2

大規模な食中毒など集団発生を起こしや
すいため、注意が必要です。

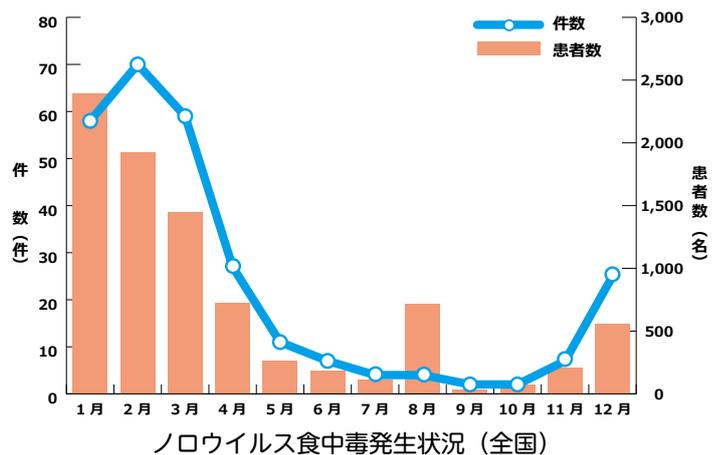
ノロウイルス 36.0人

その他 12.3人

食中毒1件あたりの患者数

その3

ノロウイルス食中毒は1年を通して発生が見られま
すが、冬から春にかけて多発します。



予防のためには?

食品にノロウイルスを「つけない」ためには、調理従事者はもちろんのこと、調理器具、食器、調理環境など、調理施設全体がノロウイルスに汚染されていないことが重要です。

アルコール消毒は効果がありません。次亜塩素酸ナトリウムによる消毒を行きましょう!

ノロウイルス食中毒予防の4原則!

- 1. 持ち込まない** 調理施設に持ち込ませない
- 2. 拡げない** 調理施設を汚染させない
- 3. やっつける** 加熱して、死滅させる
- 4. つけない** 食品に汚染させない

正しい手洗いの方法

ノロウイルスを、石けんで
しっかり洗い流す!

! 手洗い前に
時計や指輪をはずす。
爪は短く切る。



2~8を
繰り返す

共用の
タオルは
使わない!

使用水の定期的な検査、適切な消毒なされていますか？

令和6年8月に大分県で湧水を使用した食品が原因とみられる大規模食中毒が発生しました。これまでの調査で、使用水の定期的検査が行われておらず、ノロウイルスによる食中毒に繋がったとされています。

井戸水など水道水以外の水を使用している場合は、少なくとも年1回以上の水質検査と定期点検（色、濁り、臭い、残留塩素等）を行い、適切に消毒されたものを使用するようにしましょう！

使用水の年1回の水質検査、
定期点検及び適切な消毒をしましょう



寿司といえば、富山…増えるアニサキス食中毒への対策はできていますか？

アニサキス食中毒は、年々増加傾向にあり、令和6年の食中毒統計において全国の食中毒発生件数は第1位（330件）でした。サバ、イワシ、アジ、ヒラメ、サンマ、カツオ、ブリ、サケなどに寄生しています。

ブラックライト等検査装置を活用したり、アニサキスを目視にて複数人で確認していても、アニサキス食中毒が発生してしまった事例が多数あります。

調理する前に鮮魚は一度、
-20℃で24時間以上
冷凍すること、
また加熱することが有効です。



海外では、生食用の魚は必ず冷凍することになっています。

コーデックス：中心部の加熱（60℃で1分）又は冷凍（-20℃で24時間）

アメリカ：生食用の魚は、-35℃以下で15時間以上又は-20℃以下で7日間以上等の冷凍

EU：生食用の魚介類は、-35℃で15時間以上又は-20℃で24時間以上の冷凍

HACCP(ハサップ)取り組んでいますか？

▲ 手引書を見ながら簡単に作成できます ▲

HACCPの考え方を取り入れた衛生管理でやらなければならないことは次の3つ！

- ① 衛生管理計画の作成 どのように衛生管理を行うか、計画を立てます
- ② 衛生管理の実施 計画に基づいて衛生管理を実施します
- ③ 記録・確認 実施した結果を記録に残します

富山県のホームページに、「衛生管理計画」の作成方法についての案内を掲載していますので、ぜひ取り組んでみましょう！



作成方法について
解説しています

◀ 県 HP 二次元コード

富山県のホームページに、ノロウイルス食中毒の対策について掲載していますので、そちらもご確認ください。



◀ 県 HP 二次元コード