

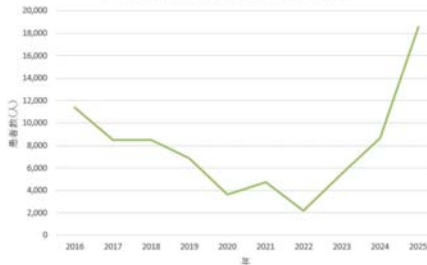
ノロウイルス食中毒を防ぐために

冬場になると良く話題になるのが「ノロウイルス」です。実は2025年は、例年より患者数が多くなりました。あらためて2025年の状況と注意する点をお話します。

1. ノロウイルス食中毒の発生状況

2020年から2023年ごろは新型コロナ感染症拡大の影響もあり、感染予防が徹底されノロウイルスの患者数も減少しました。現在は以前の生活スタイルに戻り、それに伴って患者数も増加し、2025年度は1万8,000人以上の患者が報告されました。

ノロウイルス患者数推移(2016～2025年)



2. 注意すること

①手洗いが大事!

ノロウイルスは人から人への感染が多いのですが、ノロウイルスの食中毒予防の難しいところは、感染しても症状が出ない人がいる事です(これを専門用語で不顕性感染(ふけんせい)かんせん)といいます)。症状が出なくても発症している患者の人と同じくらいのウイルスを排出するといわれています。そのため症状が無くても油断せずに、調理する時はしっかりと手洗いの必要があります。

②しっかりと加熱!

ノロウイルスは熱には弱いので、しっかりと加熱すれば食中毒の心配はありません。二枚貝など調理する時はしっかりと加熱することが大事です(中心部が85℃～90℃で90秒以上)。

③感染した人がいる時、嘔吐物进行处理する時

ノロウイルスにはアルコールはあまり効かないため、次亜塩素酸ナトリウムで殺菌をします。調理器具、ドアノブ、便座の消毒には市販の塩素系漂白剤(塩素濃度約5%のもの)を250倍希釈したものを使います(例:500mlの水にペットボトルのキャップ約半分2mlの漂白剤を入れる)。吐物などの処理はもっと濃い濃度のものを使用します(例:500mlの水にペットボトルのキャップ約2杯10ml入れる)。

注意 ※酸素系の漂白剤は次亜塩素酸ナトリウムを含まないので消毒には使えません。



東海コープ
ホームページに
「おいしくって、
安全なおはなし」の
バックナンバーが
あります。



2026年
10月4週
(42号)

東海コープからの
おいしくって、
安全なおはなし

