

*2026年2月27日（金）現在の本県における食中毒発生状況（本件含む。）

		本年（2026年1月1日～2月27日）			昨年同期		
		件数	有症者数	死者数	件数	有症者数	死者数
愛知県全体		5	63	0	7	1,163	0
内 訳 (所管別)	愛知県	2	29	0	2	306	0
	名古屋市	1	24	0	3	76	0
	豊橋市	0	0	0	0	0	0
	岡崎市	1	1	0	0	0	0
	一宮市	1	9	0	1	769	0
	豊田市	0	0	0	1	12	0

ノロウイルスによる食中毒に注意しましょう！

ノロウイルス食中毒は冬季を中心に多発する傾向がありますが、年間を通じて発生するおそれがあります。

次のことに注意して、ノロウイルスによる食中毒を防ぎましょう。

《ノロウイルスによる食中毒を防ぐポイント》

① 食品対策

二枚貝など、ノロウイルス汚染のおそれがある食品は、食品の中心部で**85～90℃、90秒以上の加熱調理**をしましょう。

② 衛生管理

調理器具の使用後は、**次亜塩素酸ナトリウム**（塩素系漂白剤）や**熱湯で消毒**しましょう。また、調理等従事者の健康状態を確認し、体調不良者は食品の調理等に従事しないようにしましょう。

③ 手洗い

ノロウイルスは、**人から人へと感染**するため、手洗いが非常に重要です。**調理の前後、食事の前、トイレやおむつ交換の後**などは、必ずせっけんで手をよく洗いましょう。

④ 汚物処理

患者の汚物（嘔吐物、糞便）はウイルスを多量に含んでいます。汚物を処理する際は、前掛けや手袋を装着の上、消毒液等を用いて、**汚染を広げない**ことが重要です。