ノロウイルス情報

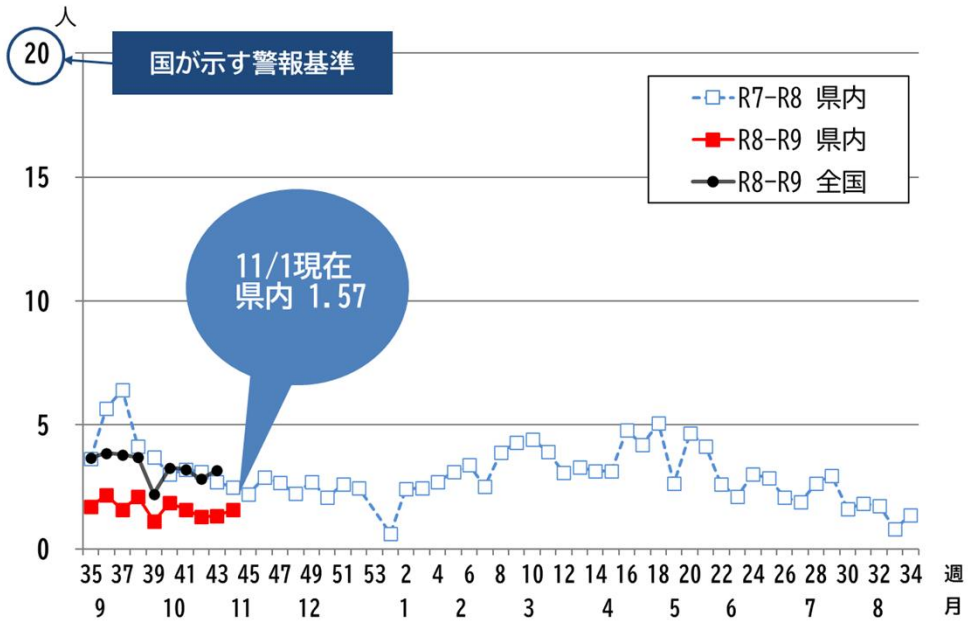
新潟県
第１号
令和８年11月10日

冬から春はノロウイルスによる感染症や食中毒が発生しやすい時期です。

今月から３月までの間、隔週で県内の感染性胃腸炎の発生状況や食中毒予防のポイントをお知らせします。

感染性胃腸炎 定点当たりの報告数※ R8.10.26～11.1

※ 指定届出機関（定点医療機関）からの患者報告の総数を定点医療機関の総数で除したもの。
ノロウイルス以外も含む。



保健所ごとの報告数
（報告なしの場合、「－」と記載）

新潟市	2.30
新発田	0.50
新津	－
三条	1.33
長岡	1.75
魚沼	3.00
南魚沼	0.50
十日町	－
柏崎	－
糸魚川	4.00
村上	－
佐渡	1.00
上越	1.50

ノロウイルスの特徴

症　　状：おう吐、下痢、腹痛など
潜伏期間：約１～２日

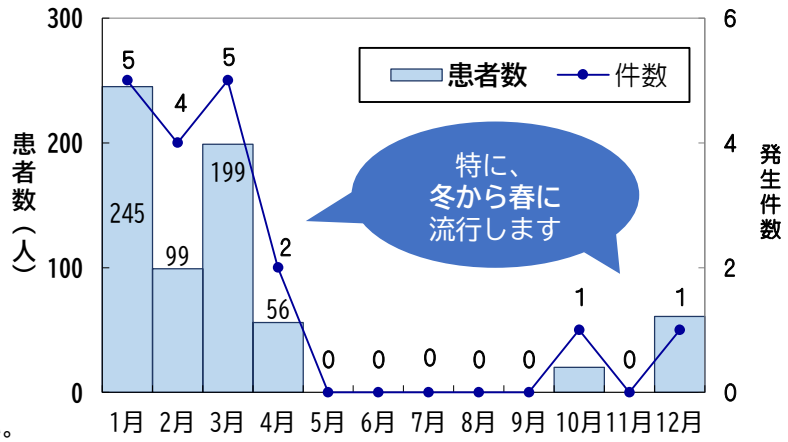
感染経路：

1. 人から人へ感染する（**感染症**）
2. ノロウイルスに汚染された食品を食べる（**食中毒**）

トイレの後、食事の前には
しっかりと**手洗い**をし、感染を
予防しましょう！

※ 詳しい予防のポイントは次ページをご覧ください。

ノロウイルス食中毒月別発生状況（R3～R7/新潟県）



ノロウイルスに関する情報は、
新潟県ホームページ「食の安全インフォメーション」で！

にいがた　食の安全　検索

＜お問い合わせ＞
◆ 生活衛生課 ☎025(280)5205 ◆ 感染症対策・薬務課 ☎025(280)5200
◆ 最寄りの地域振興局健康福祉(環境)部（保健所）

ノロウイルスとは

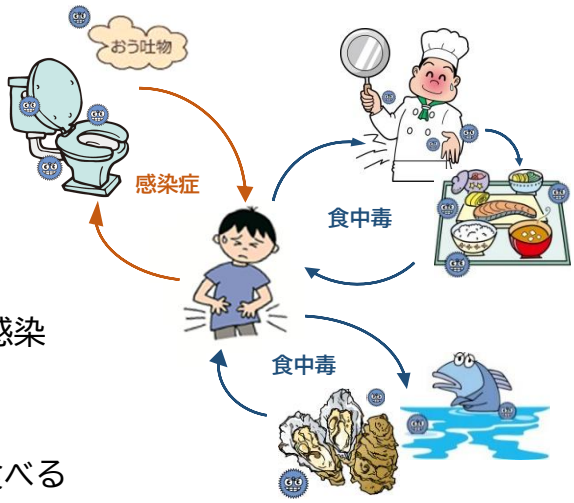
症　　状：おう吐、下痢、腹痛などの胃腸炎症状

潜伏期間：約１～２日

流行時期：特に冬から春に流行するが、１年を通して発生

感染経路：

1. **人から人へ感染する（感染症）**
   感染者のおう吐物や便が室内環境を汚染し、周りの人に感染
2. **ノロウイルスに汚染された食品を食べる（食中毒）**
   ① ノロウイルス感染者が調理して食品を汚染
   ② ウイルスを取り込んだ二枚貝を加熱不十分な状態で食べる



ノロウイルス食中毒：予防のポイント４原則

1.　持ち込まない

胃腸炎症状がある時は、
直接食品に触れない



2.　拡げない

おう吐物や便は慎重に処理し、
その後はしっかりと消毒



3.　つけない

流水と薬用せっけんで
しっかり手を洗う※

※ トイレの後、調理・食事の前など
適切なタイミングで



4. やっつける

食品（特に二枚貝など）は、
中心部までしっかり加熱※

※ 85～90℃で90秒間以上



症状がなくてもノロウイルスに感染している（不顕性感染）ことがあります。
日頃から**予防のポイント４原則を徹底**しましょう。

おう吐物や便で汚れた箇所の消毒：0.1%（1,000ppm）消毒液の作り方

用意するもの　**500mLペットボトル**（空のもの）
塩素系の消毒剤又は**漂白剤**（いずれも原液６%）



① **空の500mLペットボトルに、キャップ２杯分の塩素系消毒剤（漂白剤）を入れる。**

② **ペットボトルがいっぱいになるまで水を加える**

③ **完成**
誤飲防止のため「消毒液」と表示

ペットボトルの容量を500mLから２Lに変えると、0.02%（200ppm）消毒液となり、直接手で触れる場所（おもちゃやドアノブなど）の定期消毒に使用できます。

このほか、

- 消毒の方法
- おう吐物の処理方法
- 正しい手洗いの方法　　など

詳しくは、**パンフレット『防ごう！ノロウイルス食中毒』**をご覧ください。

県ホームページ
「にいがた食の安全インフォメーション」
又は
こちらのQRコードから
ダウンロードできます。