

事 務 連 絡
令和 7 年 11 月 12 日

各 $\left(\begin{array}{c} \text{都 道 府 県} \\ \text{保健所設置市} \\ \text{特 別 区} \end{array} \right)$ 衛生主管部（局） 御中

厚生労働省健康・生活衛生局 感染症対策部感染症対策課
食 品 監 視 安 全 課

ノロウイルスの感染症・食中毒予防対策について

日頃から感染症及び食中毒対策に御協力賜り厚く御礼申し上げます。

感染性胃腸炎の患者発生は、例年、12月から3月頃にかけてピークとなる傾向があります。この時期に発生する感染性胃腸炎のうち、特に集団発生例の多くは、ノロウイルスによるものであると推測されております（※1）。

つきましては、ノロウイルスによる感染性胃腸炎が急増するシーズンに備え、「ノロウイルスに関する Q&A」（※2）、「ノロウイルス食中毒予防対策リーフレット」（※3）、「ノロウイルス等の食中毒予防のための適切な手洗い（動画）」（※4）及び関係通知（※5）等を参考に、手指に付着しているノロウイルスを減らす最も有効な方法とされている石けんと流水による手洗いの徹底、糞便・吐物の適切な処理、調理従事者の健康確認等の感染予防対策及び食中毒予防対策の周知と啓発に努めるようお願いします。

【参考】

（※1）ノロウイルス検出状況

<https://id-info.jihs.go.jp/surveillance/iasr/graphdata/050/index.html>

（※2）ノロウイルスに関する Q&A（最終改訂：令和3年11月19日）

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html

（※3）ノロウイルス食中毒予防対策リーフレット

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/001589536.pdf>

(※4) ノロウイルス等の食中毒予防のための適切な手洗い（動画）

<https://www.youtube.com/watch?v=z7ifN95YVdM>

(※5) 大量調理施設衛生管理マニュアル（平成9年3月24日付け衛食第85号別添（最終改正：平成29年6月16日付け生食発0616第1号））

<https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzendu/0000168026.pdf>

ノロウイルス食中毒対策について（平成19年10月12日付け食安発第1012001号）

<https://www.mhlw.go.jp/shingi/2007/10/s1012-5.html>