

教 健 体 第 8 6 0 号

令和7年(2025年)11月28日

各 教 育 局 長  
各 道 立 学 校 長  
各市町村教育委員会教育長(札幌市を除く。)  
(各市町村立学校長) 様  
(各市町村立幼稚園・幼稚園型認定こども園長)

北海道教育庁学校教育局健康・体育課長 国 安 隆

ノロウイルスの感染症・食中毒予防対策について(通知)

このことについて、別添写しのとおり、北海道保健福祉部感染症対策局感染症対策課長及び健康安全局食品衛生課長から通知がありましたのでお知らせします。

つきましては、感染性胃腸炎の流行シーズンを迎えるに当たり、感染性胃腸炎及び食中毒の発生予防・感染拡大防止について、適切に取り組むようお願いいたします。

なお、市町村教育委員会におかれましては、所管の学校に周知願います。

〔健康・体育指導係〕  
〔学校給食振興・指導係〕

事 務 連 絡  
令和 7 年 11 月 12 日

各 

都 道 府 県
保健所設置市
特 別 区

 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いたします。

#### 【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\\_iryous/hokuhin/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryous/hokuhin/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>

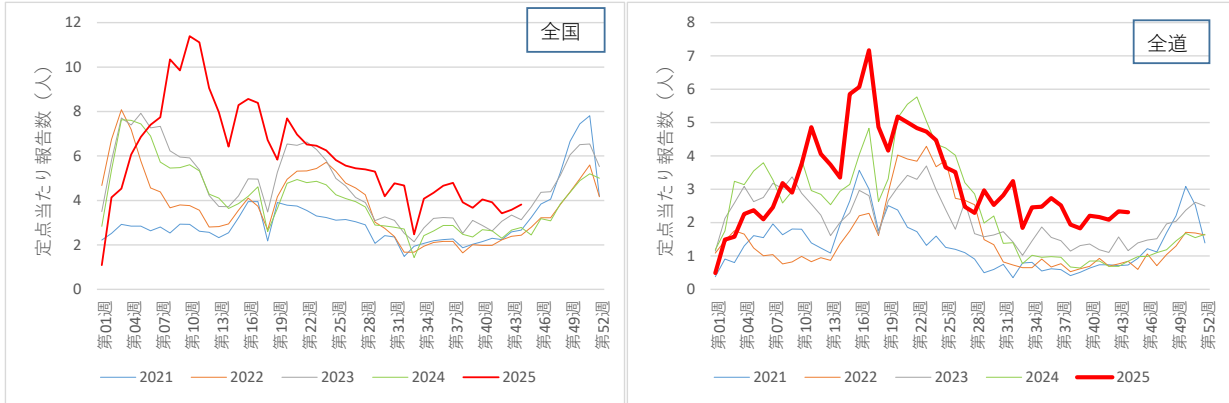
# 北海道における感染性胃腸炎<sup>※</sup>の発生状況

(資料1)

※病原体として、ノロウイルスの他、ロタウイルス、アデノウイルスなどを含む

## 1 感染症発生動向調査に基づく感染性胃腸炎の定点医療機関あたりの報告数

(1) 定点医療機関あたりの報告数 (左：全国、右：北海道)



(2) 累積患者数

(単位：人)

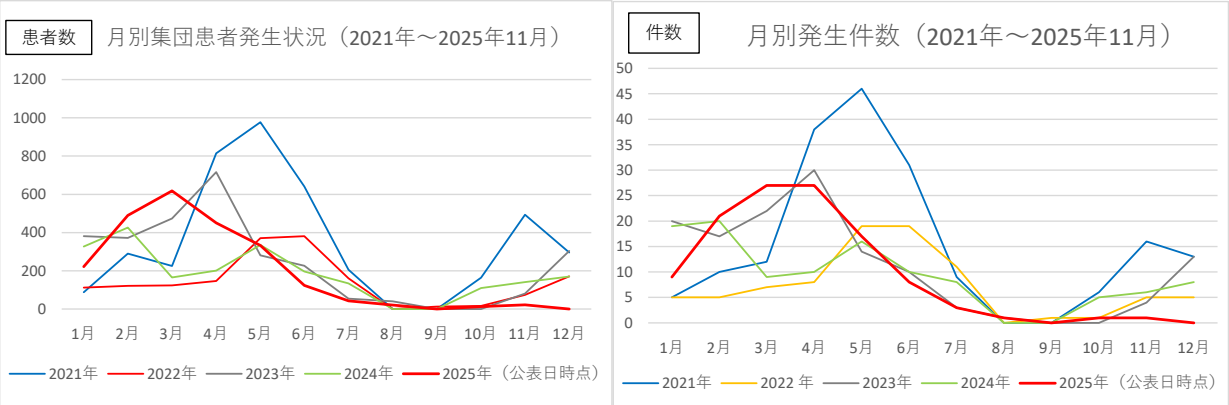
	2021年	2022年	2023年	2024年	2025年(10月末)
全国	509,754 <367,349>	613,087 <504,607>	765,422 <623,364>	657,389 <548,144>	706,411 <698,404>
北海道	9,824 <7,741>	11,250 <9,789>	15,385 <13,006>	17,322 <15,756>	15,855 <15,643>

※ <>内はその年の10月末までの累計患者数

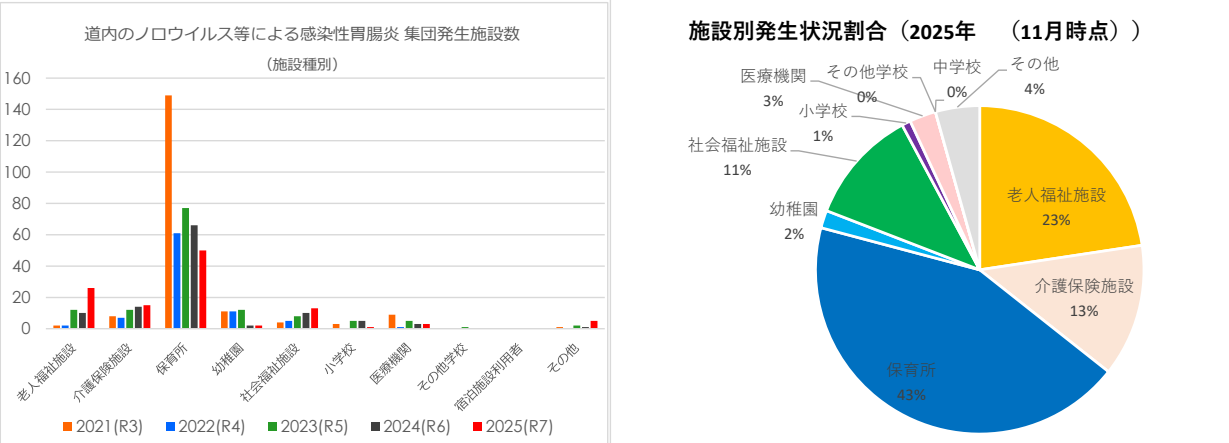
## 2 北海道における集団感染性胃腸炎<sup>※</sup>発生状況等

※道が施設側の通報等に基づき調査を実施し、集団発生事例として把握しているものを集計

(1) 月別集団発生状況年別発生状況



(2) 施設別発生割合



(3) 年別発生状況

	2021年	2022年	2023年	2024年	2025年(10月末)
件数 (件)	187 <157>	87 <76>	134 <117>	111 <97>	114
患者数 (人)	4,217 <3,405>	1,708 <1,445>	2,929 <2,544>	2,205 <1,894>	2,313

※ <>内はその年の10月末までの件数・患者数



冬は特にご注意ください！

# ノロウイルス

による

# 食中毒

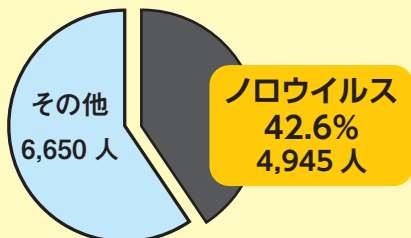
食中毒は夏だけではありません。

ウイルスによる食中毒が**冬に多発**しています!!!

データでみると

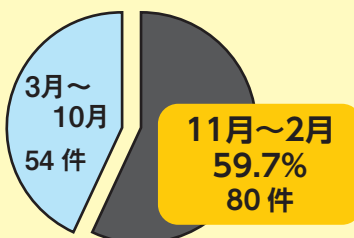
ノロウイルスによる食中毒は、

◆患者数で第1位



原因別の食中毒患者数（年間）

◆冬期に多い



ノロウイルス食中毒の発生時期別の件数（年間）

◆大規模な食中毒になりやすい



食中毒1件あたりの患者数

※出典：食中毒統計（令和2～6年の平均。病因物質が判明している食中毒に限る）

## ノロウイルスによる食中毒予防のポイント

### 調理する人の

#### 健康管理

- 普段から感染しないように食べものや家族の健康状態に注意する。
- 症状があるときは、食品を直接取り扱う作業をしない。
- 毎日作業開始前に調理従事者の健康状態を確認し、責任者に報告する仕組みをつくる。

### 作業前などの

#### 手洗い

- 洗うタイミングは、
  - ◎ トイレに行ったあと
  - ◎ 調理施設に入る前
  - ◎ 料理の盛付けの前
  - ◎ 次の調理作業に入る前
  - ◎ 手袋を着用する前
- 汚れの残りやすいところをていねいに
  - ◎ 指先、指の間、爪の間
  - ◎ 親指の周り
  - ◎ 手首、手の甲

### 調理器具の

#### 消毒

- 洗剤などで十分に洗浄し、熱湯で加熱する方法又はこれと同等の効果を有する方法で消毒する。

詳しい情報は、厚生労働省ホームページ「ノロウイルスに関するQ&A」をご覧ください。  
[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryou/shokuhin/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/shokuhin/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html)

ノロウイルスQ&A

検索



# ノロウイルスの感染を広げないために

## 食器・環境・リネン類などの

## 消毒

- 感染者が使ったり、おう吐物が付いたものは、他のものと分けて洗浄・消毒します。
- 食器などは、食後すぐ、厨房に戻す前に塩素消毒液に十分浸し、消毒します。
- カーテン、衣類、ドアノブなども塩素消毒液などで消毒します。
  - 次亜塩素酸ナトリウムは金属腐食性があります。金属部（ドアノブなど）消毒後は十分に薬剤を拭き取りましょう。
- 洗濯するときは、洗剤を入れた水の中で静かにもみ洗いし、十分すすぎます。
  - 85℃で1分間以上の熱水洗濯や、塩素消毒液による消毒が有効です。
  - 高温の乾燥機などを使用すると、殺菌効果は高まります。

## おう吐物などの

## 処理

- 患者のおう吐物やおむつなどは、次のような方法で、すみやかに処理し、二次感染を防止しましょう。ノロウイルスは、乾燥すると空中に漂い、口に入って感染することがあります。
  - 使い捨てのマスクやガウン、手袋などを着用します。
  - ペーパータオルなど（市販される凝固剤等を使用することも可能）で静かに拭き取り、塩素消毒後、水拭きをします。
  - 拭き取ったおう吐物や手袋などは、ビニール袋に密閉して廃棄します。その際、できればビニール袋の中で1,000ppmの塩素消毒液に浸します。
  - しぶきなどを吸い込まないようにします。
  - 終わったら、ていねいに手を洗います。

## 塩素消毒の方法

次亜塩素酸ナトリウムを水で薄めて「塩素消毒液」を作ります。なお、家庭用の次亜塩素酸ナトリウムを含む塩素系漂白剤でも代用できます。

\*濃度によって効果が異なりますので、正しく計りましょう。

	食器、カーテンなどの消毒や拭き取り		おう吐物などの廃棄 (袋の中で廃棄物を浸す)	
	200ppmの濃度の塩素消毒液		1000ppmの濃度の塩素消毒液	
製品の濃度	液の量	水の量	液の量	水の量
12%	5ml	3L	25ml	3L
6%	10ml	3L	50ml	3L
1%	60ml	3L	300ml	3L



- ▶ 製品ごとに濃度が異なるので、表示をしっかりと確認しましょう。
- ▶ 次亜塩素酸ナトリウムは**使用期限内のもの**を使用してください。
- ▶ おう吐物などの酸性のものに直接原液をかけると、**有毒ガスが発生することがあります**ので、必ず「使用上の注意」をよく確認してから使用してください。
- ▶ 消毒液を保管しなければならない場合は、消毒液の入った容器は、**誤って飲むことがないように**、消毒液であることをはっきりと明記して保管しましょう。

## ノロウイルスによる感染について

感染経路	症状
<p>&lt;食品からの感染&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 感染した人が調理などをして汚染された食品</li> <li>● ウイルスの蓄積した、加熱不十分な二枚貝など</li> </ul> <p>&lt;人からの感染&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 患者のふん便やおう吐物からの二次感染</li> <li>● 家庭や施設内などでの飛沫などによる感染</li> </ul>	<p>&lt;潜伏時間&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 感染から発症まで24~48時間</li> </ul> <p>&lt;主な症状&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 吐き気、おう吐、下痢、腹痛、微熱が1~2日続く。感染しても症状のない場合や、軽い風邪のような症状のこともある。</li> <li>● 乳幼児や高齢者は、おう吐物を吸い込むことによる肺炎や窒息にも要注意。</li> </ul>