事　務　連　絡
令和８年10月20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・生活衛生局食品監視安全課

ノロウイルスによる食中毒の予防について

例年、ノロウイルスによる食中毒は冬期に多発し、昨年は年間の食中毒患者数の７割以上を占め、食中毒予防の観点から重要な問題となっています。ノロウイルスによる食中毒の約８割※は、調理従事者を介した食品の汚染が原因とされており、手洗いや就業前の健康状態の確認等、調理従事者の衛生管理を徹底することが予防対策として重要とされています。「ノロウイルスによる食中毒予防について」（令和７年10月16日付け健生食監発1016第１号）に基づく、自治体からの報告によると、発生原因として食品取扱者の手洗いの実施等が不十分であった事例が半数以上を占めていました。また、ノロウイルスによる食中毒事例においては、発生原因として嘔吐・下痢等の症状のない調理従事者を介した事例も継続して報告されています。

つきましては、冬期に流行するノロウイルスによる食中毒の発生防止のため、流行時期の前から、大量調理施設、特に食中毒が発生した場合に大規模化しやすい飲食店（弁当、仕出し、旅館、ホテル）、集団給食施設等に対し、調理従事者が既にノロウイルスに感染していることを想定して、手洗いの徹底、体調に関する正確な自己申告、ノロウイルスを含めた検便の実施等の積極的な衛生管理の実施について、食品等事業者に指導していただきますようお願いします。

なお、公益社団法人日本食品衛生協会においては、11月から２月までの間を「ノロウイルス食中毒予防強化期間」として、食品等事業者や消費者に対し、広く啓発活動を推進することとしているところ、各自治体において、貴管下の食品衛生協会等の関係団体と連携するなど、食品等事業者による食中毒の未然防止の徹底を図っていただきますようお願いします。

※平成29年３月16日薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会における平成28年食中毒詳報報告書の集計

（参考）

「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

「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/shokuhin/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html

「ノロウイルス予防対策リーフレット」

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