

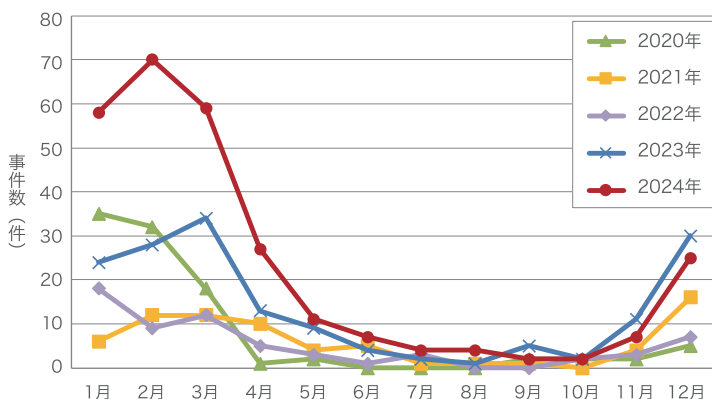
ノロウイルス食中毒対策は  
一般的な衛生管理の徹底を

ノロウイルスによる食中毒や、感染性胃腸炎の集団発生のニュースが多く見られる時期になってきました。今月は、ノロウイルス食中毒対策についてお伝えします。ノロウイルス食中毒を防ぐには、手洗いや器具の洗浄・消毒、健康管理など一般的な衛生管理の徹底が重要です。ノロウイルスは冬の食中毒と思われがちですが、春頃まで油断せず対策をしましょう。

ノロウイルス食中毒の発生状況  
(2020～2024年)

ノロウイルスによる食中毒の発生は、例年11月頃から増えはじめ、ピークは12月から翌年の1月とされてきましたが、**2023年は3月(34件)、2024年は2月(70件)に最も発生が多く、5月頃まで多発する傾向が見られました。**ノロウイルス食中毒は「冬場に注意」だけでなく、近年の傾向から見ると、**特に今の時期から春頃までの注意**が必要です。

ノロウイルスを病因物質とする食中毒の月別発生状況



厚生労働省 食中毒統計より作成

## 厚生労働省「ノロウイルスによる食中毒事例の報告について」より

厚生労働省より1月15日に、2025年10月16日から12月31日までに報告されたノロウイルスによる食中毒(23事例)の原因と対策をとりまとめた「ノロウイルスによる食中毒事例の報告について」が発出されました。報告されている事例の原因の多くが調理従事者を介したものと考えられるため、**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実施等**の食中毒予防対策における注意喚起がなされています。

事例の原因と対策は**食品衛生法施行規則の別表第17から第21の内容を踏まえて報告**されており、**該当する多くが一般的な衛生管理について規定された別表第17の項目で、別表の項目について該当した事例数の上位5つを下表に示しました。**このうち4つは、**手洗いや手洗い設備に関する項目**(表中の色を付した項目)で、原因としては手洗いの頻度、手順の不十分や、手洗い設備・備品の不備等があげられています。まず、ノロウイルス食中毒対策の**基本は手洗い**です。**手洗い手順やタイミング、手洗い設備・備品の整備などを確認して、ノロウイルス食中毒対策に備えましょう。**

| 食品衛生法施行規則                   |     |                        |                                                                                                                                                                                         | 該当した事例数 |
|-----------------------------|-----|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| 別 表                         | 項 目 |                        | 小項目                                                                                                                                                                                     |         |
| 第17<br>(一般的な衛生管理<br>に関する基準) | 3   | 設備等の衛生管理               | チ 手洗設備は、石けん、ペーパータオル等及び消毒剤を備え、手指の洗浄及び乾燥が適切に行うことができる状態を維持すること。                                                                                                                            | 8       |
|                             | 7   | 食品又は添加物を<br>取り扱う者の衛生管理 | ハ 食品等取扱者が次の症状を呈している場合は、その症状の詳細の把握に努め、当該症状が医師による診察及び食品又は添加物を取り扱う作業の中止を必要とするものか判断すること。<br>(１)黄疸 (２)下痢 (３)腹痛 (４)発熱 (５)皮膚の化膿性疾患等<br>(６)耳、目又は鼻からの分泌(感染性の疾患等に感染するおそれがあるものに限る。)<br>(７)吐き気及びおう吐 | 4       |
|                             |     |                        | チ 食品等取扱者は、爪を短く切るとともに手洗いを実施し、食品衛生上の危害を発生させないよう手指を清潔にすること。                                                                                                                                | 12      |
|                             |     |                        | リ 食品等取扱者は、用便又は生鮮の原材料若しくは加熱前の原材料を取り扱う作業を終えたときは、十分に手指の洗浄及び消毒を行うこと。なお、使い捨て手袋を使用して生鮮の原材料又は加熱前の原材料を取り扱う場合にあっては、作業後に手袋を交換すること。                                                                | 6       |
| 第19<br>(施設基準<br>共通する事項)     | 3   | 施設の構造及び設備              | チ 従業者の手指を洗浄消毒する装置を備えた流水式手洗い設備を必要な個数有すること。なお、水栓は洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造であること。                                                                                                                 | 4       |

## 2026年1月に発表された主な食中毒情報

| 発表日  | 発生場所 | 患者数 | 原因食品                      | 病因物質         | 原因施設          | 行政処分       |
|------|------|-----|---------------------------|--------------|---------------|------------|
| 1/1  | 兵庫県  | 21人 | 調査中                       | ノロウイルス       | 飲食店営業         | 3日間営業停止    |
| 1/2  | 栃木県  | 5人  | 提供した食事                    | ノロウイルス       | 飲食店営業         | 営業禁止       |
| 1/3  | 広島県  | 2人  | 12月20・21日提供した食事           | カンピロバクター     | 飲食店営業         | 営業禁止       |
| 1/3  | 三重県  | 21人 | 調査中                       | ウエルシュ菌       | 飲食店営業(仕出、弁当)  | 営業禁止       |
| 1/3  | 栃木県  | 6人  | 提供した食事                    | ノロウイルス       | 飲食店営業(旅館)     | 営業禁止       |
| 1/4  | 東京都  | 6人  | 12月14日提供した食事              | カンピロバクター     | 飲食店営業         | 3日間営業停止    |
| 1/4  | 和歌山県 | 95人 | 12月27～29日に調理した食事          | ノロウイルス       | 飲食店営業         | 6日間営業停止    |
| 1/5  | 北海道  | 11人 | 12月26日に提供した食事             | ノロウイルス       | 飲食店営業         | 営業停止命令なし   |
| 1/5  | 北海道  | 20人 | 12月23日に提供した食事             | カンピロバクター     | 飲食店営業         | 2日間営業停止    |
| 1/5  | 新潟県  | 17人 | 仕出し料理                     | ノロウイルス       | 飲食店営業         | 3日間営業停止    |
| 1/6  | 東京都  | 7人  | ビュッフェ料理                   | ウエルシュ菌       | 飲食店営業         | 6日間営業停止    |
| 1/6  | 大分県  | 40人 | 12月31日に調理販売した食品           | 腸炎ブドウ球菌      | 飲食店営業         | 2日間営業停止    |
| 1/7  | 東京都  | 7人  | 12月14日に提供した食事             | ノロウイルス       | 飲食店営業         | 7日間営業停止    |
| 1/8  | 千葉県  | 8人  | 1月3日に提供した食事               | ノロウイルス       | 飲食店営業         | 2日間営業停止    |
| 1/8  | 神奈川県 | 20人 | 提供した食事(調査中)               | ノロウイルス       | 飲食店営業         | 営業禁止       |
| 1/9  | 静岡県  | 21人 | 1月2・3日に提供した食事             | ノロウイルス       | 飲食店営業         | 営業禁止       |
| 1/9  | 神奈川県 | 22人 | 1月2～4日に提供した食事(調査中)        | ノロウイルス       | 飲食店営業         | 営業禁止       |
| 1/11 | 愛媛県  | 8人  | 12月20日提供した食事              | カンピロバクター     | 飲食店営業         | 2日間営業停止    |
| 1/13 | 埼玉県  | 3人  | 12月30日に提供した食事             | カンピロバクター     | 飲食店営業         | 3日間営業停止    |
| 1/13 | 福岡県  | 24人 | 提供した食事                    | ノロウイルス       | 飲食店営業         | 2日間営業停止    |
| 1/13 | 埼玉県  | 5人  | 宴会料理                      | カンピロバクター     | 飲食店営業         | 3日間営業停止    |
| 1/14 | 愛媛県  | 5人  | 12月29日に提供した食事             | カンピロバクター     | 飲食店営業         | 2日間営業停止    |
| 1/14 | 宮崎県  | 4人  | 1月2日に提供した食事               | カンピロバクター     | 飲食店営業         | 2日間営業停止    |
| 1/14 | 福島県  | 5人  | 12月30日に提供した食事             | カンピロバクター     | 飲食店営業         | 3日間営業停止    |
| 1/14 | 北海道  | 18人 | 12月26日に提供した食事             | ノロウイルス       | 飲食店営業         | 1日間営業停止    |
| 1/15 | 京都府  | 51人 | 弁当                        | ノロウイルス       | 飲食店営業、そうざい製造業 | 3日間営業停止    |
| 1/15 | 神奈川県 | 8人  | 調査中                       | ノロウイルス       | 飲食店営業         | 営業禁止       |
| 1/15 | 山口県  | 7人  | 1月4日に提供した食事(推定:レアステーキ丼)   | 腸管出血性大腸菌O157 | 飲食店営業         | 4日間営業停止    |
| 1/15 | 東京都  | 1人  | 12月19日に提供した食事             | アニサキス        | 飲食店営業         | 1日間営業の一部停止 |
| 1/16 | 山梨県  | 23人 | 1月5日に提供した食事               | ノロウイルス       | 飲食店営業         | 3日間営業停止    |
| 1/16 | 東京都  | 17人 | 1月5～10日に提供した食事            | ノロウイルス       | 飲食店営業         | 3日間営業停止    |
| 1/16 | 東京都  | 4人  | 12月27日に提供した食事             | ノロウイルス       | 飲食店営業         | 7日間営業停止    |
| 1/16 | 東京都  | 3人  | 12月30日に提供した食事             | ノロウイルス       | 飲食店営業         | 4日間営業停止    |
| 1/17 | 埼玉県  | 15人 | 提供した食事                    | ノロウイルス       | 飲食店営業         | 3日間営業停止    |
| 1/18 | 大阪府  | 9人  | 弁当(詳細調査中)                 | ウエルシュ菌       | そうざい製造業       | 2日間営業停止    |
| 1/18 | 宮城県  | 16人 | 調理した弁当及び提供した食事            | ノロウイルス       | 飲食店営業         | 3日間営業停止    |
| 1/19 | 奈良県  | 18人 | 1月12日に提供した食事              | ノロウイルス       | 飲食店営業         | 2日間営業停止    |
| 1/20 | 佐賀県  | 9人  | 1月13日に提供した料理(弁当等)         | ノロウイルス       | 飲食店営業         | 4日間営業停止    |
| 1/21 | 千葉県  | 18人 | 1月9日に提供した食事               | ノロウイルス       | 飲食店営業         | 3日間営業停止    |
| 1/21 | 静岡県  | 10人 | 1月11日に提供した食事(牡蠣を含む料理)     | ノロウイルス       | 飲食店営業         | 営業禁止       |
| 1/22 | 東京都  | —   | 12月30日に提供した食事             | ノロウイルス       | 飲食店営業         | 6日間営業停止    |
| 1/22 | 埼玉県  | 9人  | 1月15・16日に提供した食事           | ノロウイルス       | 飲食店営業         | 3日間営業停止    |
| 1/23 | 三重県  | 16人 | 1月17日に提供した食事(調査中)         | ノロウイルス       | 飲食店営業(旅館、ホテル) | 営業禁止       |
| 1/24 | 宮崎県  | 18人 | 1月18日に調理、販売した食品(鶏刺し、鶏タタキ) | ノロウイルス       | 食肉販売業         | 3日間営業停止    |
| 1/24 | 宮城県  | 3人  | 提供した食事                    | ノロウイルス       | 飲食店営業         | 3日間営業停止    |
| 1/24 | 宮城県  | 10人 | 1月17・18日に提供した寿司を含む料理      | ノロウイルス       | 飲食店営業         | 3日間営業停止    |
| 1/24 | 福島県  | 15人 | 仕出し料理                     | ノロウイルス       | 飲食店営業、魚介類販売業  | 3日間営業停止    |
| 1/27 | 東京都  | 1人  | 鮮魚介類                      | アニサキス        | 魚介類販売業        | 1日間営業の一部停止 |
| 1/27 | 千葉県  | 30人 | 調製した食事(寿司など)              | ノロウイルス       | 飲食店営業         | 3日間営業停止    |
| 1/27 | 神奈川県 | 2人  | 1月18日に提供した食事(調査中)         | カンピロバクター     | 飲食店営業         | 営業禁止       |
| 1/27 | 神奈川県 | 22人 | 調査中                       | ノロウイルス       | 飲食店営業         | 営業禁止       |
| 1/27 | 東京都  | 51人 | 1月16・17・19・21日に提供した料理     | ノロウイルス       | 飲食店営業         | 4日間営業停止    |
| 1/28 | 大阪府  | 5人  | 一品料理(詳細調査中)               | ノロウイルス       | 飲食店営業         | 1日間営業停止    |
| 1/28 | 千葉県  | 13人 | 1月18日に提供した食事              | ノロウイルス       | 無許可営業         | 営業禁止       |
| 1/29 | 広島県  | 16人 | 1月24日に提供した食事              | ノロウイルス       | 飲食店営業         | 営業禁止       |
| 1/29 | 山口県  | 4人  | 1月20日に提供した食事              | ノロウイルス       | 飲食店営業         | 4日間営業停止    |
| 1/29 | 東京都  | —   | 1月18日に提供した食事              | ノロウイルス       | 飲食店営業         | 5日間営業停止    |
| 1/29 | 岡山県  | 22人 | 調査中                       | ノロウイルス       | 飲食店営業         | 3日間営業停止    |

| 発表日  | 発生場所 | 患者数 | 原因食品                 | 病因物質   | 原因施設        | 行政処分    |
|------|------|-----|----------------------|--------|-------------|---------|
| 1/29 | 愛知県  | 15人 | 1月24日に提供した食事         | ノロウイルス | 飲食店営業       | 営業禁止    |
| 1/30 | 神奈川県 | 74人 | 1月21～23日に提供した食事(調査中) | ノロウイルス | 飲食店営業       | 営業禁止    |
| 1/30 | 神奈川県 | 32人 | 1月24・25日に提供した食事(調査中) | ノロウイルス | 飲食店営業、菓子製造業 | 営業禁止    |
| 1/30 | 青森県  | 8人  | 1月23日に提供した食事         | ノロウイルス | 飲食店営業       | 7日間営業停止 |
| 1/30 | 富山県  | 19人 | 1月23日・26日・27日に提供した食事 | ノロウイルス | 飲食店営業       | 3日間営業停止 |
| 1/30 | 長崎県  | 16人 | 提供した食事               | ノロウイルス | 飲食店営業       | 3日間営業停止 |
| 1/30 | 千葉県  | 10人 | 生かき(推定)              | ノロウイルス | 飲食店営業       | 2日間営業停止 |
| 1/30 | 岡山県  | 26人 | 調査中                  | ノロウイルス | 飲食店営業       | 4日間営業停止 |
| 1/30 | 東京都  | 10人 | 1月11日に提供した食事         | ノロウイルス | 飲食店営業       | 3日間営業停止 |
| 1/30 | 長野県  | 5人  | 1月16日に提供した食事         | ノロウイルス | 飲食店営業       | 3日間営業停止 |
| 1/31 | 兵庫県  | 32人 | 弁当                   | 調査中    | 飲食店営業(弁当製造) | 営業禁止    |

●この食中毒情報は、新聞やインターネット等の情報を基に作成しています。なお、今後患者数や病因物質等が変わる場合があります。 ●(一)表記は情報なし。

## 2025年12月・2026年1月に発表された主な行政情報

### 消費者庁、厚生労働省

- 2025年12月26日 消費基準第721号、厚生食監発1226第1号「食品用器具及び容器包装の製造に用いる合成樹脂の原材料としてのリサイクル材料の使用に関する指針」の一部改正について  
[https://www.caa.go.jp/policies/policy/standards\\_evaluation/appliance/notice/assets/standards\\_cms101\\_251226\\_02.pdf](https://www.caa.go.jp/policies/policy/standards_evaluation/appliance/notice/assets/standards_cms101_251226_02.pdf)

### 厚生労働省

- 2025年12月22日 令和7年度輸入食品監視指導計画に基づく監視指導結果(中間報告)の公表  
[https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage\\_67133.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_67133.html)
- 2025年12月25日 厚生食監発1225第17号 令和7年度食品、添加物等の夏期一斉取締りの実施結果について  
<https://www.mhlw.go.jp/content/001622627.pdf>
- 2025年12月26日 「高齢労働者の労働災害防止対策に関する検討会」の報告書を公表します  
[https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage\\_68013.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_68013.html)
- 2025年12月26日 厚生食監発1226第3号 「高度な機能」の条件を満たす自動販売機の機種のリストについて(リストの更新)  
<https://www.mhlw.go.jp/content/001624041.pdf>
- 2026年1月15日 事務連絡 ノロウイルスによる食中毒事例の報告について  
<https://www.mhlw.go.jp/content/001633182.pdf>
- 2026年1月26日 欧州等における乳児用粉ミルクの回収事案について(お知らせ)  
[https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage\\_69266.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_69266.html)
- 2026年1月27日 厚生食監発0127第1号 「従業者が常駐せず全自動調理機を用いて行う飲食店営業に関するQ&A」について  
<https://www.mhlw.go.jp/content/001643459.pdf>
- 2026年1月27日 厚生食監発0127第2号 「営業許可申請・届出等に関する様式、記載要領及び添付書類の取扱いについて」の一部改正について  
<https://www.mhlw.go.jp/content/001643460.pdf>

### 農林水産省

- 2025年12月19日 「2025年農業技術10大ニュース」を選定しました!  
<https://www.affrc.maff.go.jp/docs/press/251219.html>

### 消費者庁

- 2025年12月5日 食品ロス削減ガイドブック(令和7年度版)を公表しました。  
[https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer\\_policy/information/food\\_loss/pamphlet/#guidebook](https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/information/food_loss/pamphlet/#guidebook)
- 2025年12月24日 事務連絡 指定添加物名と個別規格名の対応の明確化について  
[https://www.caa.go.jp/policies/policy/standards\\_evaluation/food\\_additives/assets/standards\\_cms102\\_251223\\_01.pdf](https://www.caa.go.jp/policies/policy/standards_evaluation/food_additives/assets/standards_cms102_251223_01.pdf)
- 2025年12月25日 機能性表示食品の消費者向けパンフレット等を更新しました。  
[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/foods\\_with\\_function\\_claims#m01](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/foods_with_function_claims#m01)
- 2025年12月26日 事務連絡 「器具及び容器包装のポジティブリスト制度に関するQ&A」の一部改正について  
[https://www.caa.go.jp/policies/policy/standards\\_evaluation/appliance/positive\\_list\\_new/assets/standards\\_cms101\\_251226\\_01.pdf](https://www.caa.go.jp/policies/policy/standards_evaluation/appliance/positive_list_new/assets/standards_cms101_251226_01.pdf)
- 2026年1月28日 加工食品の原料原産地表示制度に関する動画を公開しました  
[https://www.caa.go.jp/policies/policy/food\\_labeling/quality/country\\_of\\_origin/movie\\_001](https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/quality/country_of_origin/movie_001)

### 国立健康危機 管理研究機構 国立感染症 研究所

- 2026年1月30日 「ニパウイルス感染症の発生状況とリスク評価」の記事を更新しました  
<https://id-info.jihns.go.jp/risk-assessment/nipah-virus-infection/20260130/index.html>

サラヤの衛生管理総合 WEB サイト

sanitation

WEBサイトでも解説!  
スマホで手軽に見られます。

スマホで情報GET!

注目! topics

衛生管理ガイド シーズン到来!! ノロウイルス対策できていますか?  
ノロウイルス対策のまとめサイト! 現場で役に立つ情報をまとめ配信!

http://pro.saraya.com/sanitation/

サラヤ 食品衛生

検索

Hand washing Special content

食に携わるすべての方の  
手洗いコンテンツ

スマホで  
情報GET!

プロフェッショナル手洗い  
食品衛生のための業務用「手洗い情報サイト」

家庭での手洗いとは違う「プロの手洗い」が学べる  
ウェブサイト。従業員教育にもおすすめです。  
http://pro.saraya.com/pro-tearai/