No.46

2026年
11月16日作成

SARAYA コミュニケーション

防ごう“ノロウイルス食中毒” 対策の基本は「手洗い」

ノロウイルス食中毒は例年11月くらいから発生件数が増加しはじめますので、今月はノロウイルス食中毒についてお伝えします。冬期に多発するノロウイルス食中毒を防ぐために、流行時期の前から食中毒予防対策を徹底しましょう。

厚生労働省「ノロウイルスによる食中毒の予防について」より

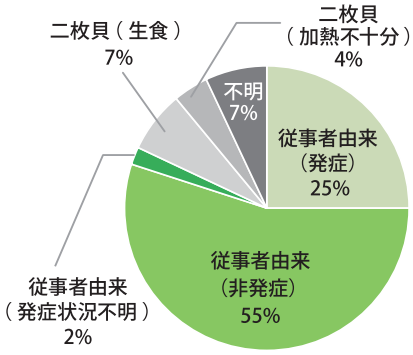
厚生労働省より10月20日付けで都道府県等の衛生主管部あてに、冬期に流行するノロウイルスによる食中毒の未然防止の徹底を食品等事業者に指導するよう**「ノロウイルスによる食中毒の予防について」**が発出されましたので、その概要を紹介します。

- 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**(右グラフ)**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です。
- 「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。
- 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。

注意する施設: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

対策: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

ノロウイルス食中毒の発生原因



平成28年自治体からの食中毒詳報報告書より(n=68)
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

ノロウイルス食中毒予防強化期間

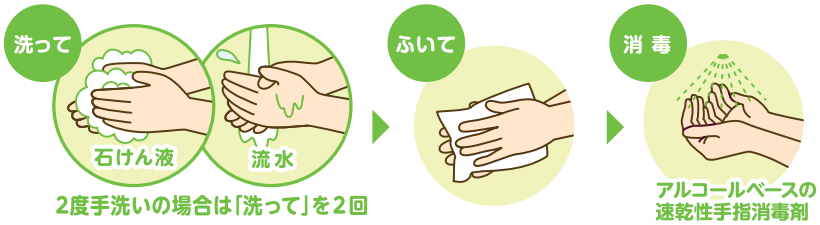
公益社団法人日本食品衛生協会では、**11月から2月まで**の間を**「ノロウイルス食中毒予防強化期間」**と定め、全国の食品衛生協会と連携して、ノロウイルスによる食中毒を未然に防止し、消費者の食への不安を解消するため、食品等事業者や消費者に対し、広く啓発活動を推進しています。

ノロウイルス対策の基本の「き」は手洗い

ほんとうに大丈夫でしょうか?

嘔吐や下痢の症状がないから大丈夫	十分に加熱した食品だから大丈夫	手袋をしているから大丈夫
▼	▼	▼
いいえ、必ずしも大丈夫とは言えません!		
症状がなくてもノロウイルスに感染していることがあります	加熱した後に盛り付け等で、人の手を介してノロウイルスをつけてしまうことがあります	手袋をつける時、手が汚れていることがあります

このようなことから、ノロウイルスによる汚染を防ぐことができるのが**手洗い**です。
感染者の**便や嘔吐物にはノロウイルスが大量に含まれ、少ないウイルス量で感染が成立**するため、**ごくわずかな感染者の便や嘔吐物があれば多くの人を感染させる**おそれがあります。
ノロウイルス対策では、**ノロウイルスを施設に「持ち込まない」「ひろげない」、食品に「つけない」**ことが重要であり、**対策の基本は手洗い**です。
ノロウイルスは、**少量で感染するため確実に減らす**必要があり、2度手洗いが効果的です。感染しても**症状が出なかったり、症状が治まっても便中にウイルスが排出される**ため、**症状の有無にかかわらず、手洗いを徹底**しましょう。



2度手洗いの場合は「洗って」を2回

2度手洗いのタイミング

① 作業開始前および用便後
② 汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合
③ 食品に直接触れる作業にあたる直前
④ 微生物の汚染源になるおそれのある食品等に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合
⑤ 配膳の前

参考:厚生労働省「大量調理施設衛生管理マニュアル」

2026年10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
10/1	東京都	3人	9月6日に提供した食事	カンピロバクター	飲食店営業	5日間営業停止
10/2	鹿児島県	14人	9月26日に提供した食事	カンピロバクター	飲食店営業	5日間営業停止
10/3	東京都	ー	9月15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
10/3	神奈川県	8人	調査中	ノロウイルス	飲食店営業	営業禁止
10/3	神奈川県	12人	9月26日に調理提供した食事（調査中）	ノロウイルス（調査中）	飲食店営業（飲食店、仕出、弁当）	営業禁止
10/5	神奈川県	5人	調査中	ノロウイルス	飲食店営業	営業禁止
10/7	京都府	15人	9月25～27日に提供した食事	病原大腸菌	飲食店営業	3日間営業停止
10/8	神奈川県	6人	9月26日に提供した食事（調査中）	ノロウイルス（調査中）	飲食店営業	営業禁止
10/8	神奈川県	6人	9月26日に提供した食事（調査中）	ノロウイルス（調査中）	飲食店営業	営業禁止
10/8	石川県	16人	タコス	ウエルシュ菌	飲食店営業（自動車）	3日間営業停止
10/9	宮城県	4人	ラーメン、油そば	ノロウイルス	飲食店営業	3日間営業停止
10/10	宮崎県	23人	ハヤシライス	ウエルシュ菌	飲食店営業（イベント）	3日間営業停止
10/10	宮崎県	4人	10月2日に提供した食事	カンピロバクター	飲食店営業	5日間営業停止
10/12	大阪府	5人	不明（9月25日に提供した 加熱不十分な鶏肉を含むコース料理）	カンピロバクター	飲食店営業	1日間営業停止
10/13	香川県	5人	10月3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
10/13	鹿児島県	23人	サンドウィッチ	サルモネラ属菌	飲食店営業	1日間営業停止
10/14	長野県	2人	9月4・11日に提供した食事	腸管出血性大腸菌O157	飲食店営業	1日間営業停止
10/16	神奈川県	24人	調査中	ノロウイルス	飲食店営業（社員食堂）	営業禁止
10/17	滋賀県	5人	不明（10月9日に提供した食事）	カンピロバクター	飲食店営業、食肉販売業	3日間営業停止
10/17	沖縄県	2人	ヤシガニ	動物性自然毒	飲食店営業	1日間営業停止
10/23	佐賀県	8人	10月18日に提供した昼のコース料理	ノロウイルス	飲食店営業	2日間営業停止
10/23	石川県	7人	蟹弁当	調査中	そうざい製造業	3日間営業停止
10/26	静岡県	31人	カレーライス	ウエルシュ菌	飲食店営業	営業禁止
10/26	滋賀県	6人	クレープ	ノロウイルス	飲食店営業(特定簡易営業)	3日間営業停止
10/27	秋田県	8人	10月19日に提供した食事	サルモネラ属菌（調査中）	飲食店営業	4日間営業停止
10/27	滋賀県	18人	調査中	ウエルシュ菌	飲食店営業、菓子製造業、 そうざい製造業	2日間営業停止
10/30	埼玉県	41人	10月25日に提供した食事	ウエルシュ菌	集団給食施設（病院）	3日間食品の給与停止
10/30	大阪府	14人	弁当	黄色ブドウ球菌	飲食店営業（弁当）	2日間営業停止
10/30	島根県	307人	はまちの柚子胡椒焼き	ヒスタミン	飲食店営業（学校）	5日間営業停止

●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。　●(ー) 表記は情報なし。

2026年10月に公表された主な行政情報

内閣感染症危機管理統括庁

・2026年10月30日　11月は「薬剤耐性（AMR）対策推進月間」です！
https://www.caicm.go.jp/houdou/article/topics/20261030_1.html

厚生労働省

・2026年10月5日　WHOとの共同プレスリリースを公表しました。
「アジア太平洋諸国、薬剤耐性対策を強化　一方で多くの国で資金確保が課題に」
https://www.mhlw.go.jp/content/10900000/001756259.pdf

・2026年10月6日　令和8年度 今冬の急性呼吸器感染症（ARI）総合対策を掲載しました
https://www.mhlw.go.jp/stf/index2026.html

・2026年10月9日　「令和8年版 過労死等防止対策白書」を公表します
～近年の過労死等労災請求件数、重点業種等に係る労災支給決定事案等の分析～
https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_76612.html

・2026年10月19日　「事業場における労働者の健康保持増進のための指針」に関する公示
https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_76807.html

・2026年10月23日　事務連絡　毒キノコによる食中毒の注意喚起について
https://www.mhlw.go.jp/content/001762762.pdf

▶次のページに続く

2026年10月に公表された主な行政情報

農林水産省

・2026年10月20日 インドネシア・ハラール認証義務化の延期について
https://www.maff.go.jp/j/press/yusyutu_kokusai/kisei/261020.html

・2026年10月30日 11月は「和食月間」、11月24日は「和食の日」！
https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/wasyoku/261030.html

消費者庁

・2026年10月1日 カスタマーハラスメント防止に関する消費者向け啓発資料の公表について
https://www.caa.go.jp/notice/entry/047679/

・2026年10月1日 内閣府令第89号 食品表示基準の一部を改正する内閣府令（新旧対照条文）
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/food_labeling_cms201_261001_05.pdf

・2026年10月1日 消食表第749号 「食品表示基準について」の一部改正について（第41次改正）
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/food_labeling_cms201_261001_09.pdf

(別紙)食品表示基準について(新旧対照表)
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/food_labeling_cms201_261001_10.pdf

・2026年10月1日 消食表第750号 「食品表示基準Q&A」の一部改正について（第23次改正）
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/food_labeling_cms201_261001_18.pdf

(別紙)食品表示基準Q&A（新旧対照表）
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/assets/food_labeling_cms201_261001_19.pdf

・2026年10月29日 消食基第475号 食品、添加物等の規格基準の一部を改正する告示について
(カスガマイシン、カルバリル、テトラニリプロール、トリホリン、プロスルホカルブ、メプロニル)
https://www.caa.go.jp/policies/policy/standards_evaluation/pesticide_residues/notice/assets/standards_cms208_261029_01.pdf

・2026年10月29日 不正アクセスによる個人情報の漏えい等に関する注意喚起
https://www.caa.go.jp/policies/policy/consumer_policy/caution/caution_039

国立健康危機管理研究機構 感染症情報提供サイト

・2026年10月20日 「2026年夏季におけるインフルエンザの流行入りとインフルエンザウイルスについて」の記事を更新しました
https://id-info.jihs.go.jp/surveillance/iasr/pathogens/vol47/561/561p01.html





SARAYA
https://pro.saraya.com/sanitation/
サラヤ株式会社
東京サラヤ株式会社
衛生学術課 mail ▶ sanitation@saraya.com
〒111-0042 東京都台東区寿4-15-7 食品衛生センター7階