

生 第 3097 号  
令和 7 年 3 月 4 日

一般社団法人兵庫県食品衛生協会長  
兵庫県飲食業生活衛生同業組合理事長  
兵庫県旅館ホテル生活衛生同業組合理事長  
兵庫県料理業生活衛生同業組合理事長  
兵庫県鮪商生活衛生同業組合理事長  
兵庫県喫茶飲食生活衛生同業組合理事長  
兵庫県麺類食堂業生活衛生同業組合理事長  
兵庫県社交飲食業生活衛生同業組合理事長  
兵庫県中華料理業生活衛生同業組合理事長

様

保健医療部生活衛生課長

### ノロウイルスによる食中毒の予防啓発について

県内のノロウイルスによる食中毒事件が、今年2月の1ヶ月間において兵庫県内（保健所設置市を除く）で8件発生し、例年に比べて非常に多くなっています。いずれの事件も飲食店等の調理従事者からノロウイルスが検出していることから、調理従事者からの食品への汚染がその一因と推定されます。

については、ノロウイルスによる食中毒の発生を防止するため、貴協会（組合）管轄施設等の関係者に対し、下記事項についての注意喚起をお願いします。

### 記

#### 1 調理等の際の注意事項

- (1) 嘔吐、下痢等の症状がある場合は、ノロウイルス感染を疑い、症状がなくなるまでは調理に従事しないこと。また、家族に同様の症状がある場合においても同様の感染を疑い、自らの感染防止等に留意すること。
- (2) 調理前の手洗いは、石けんを用いて時間をかけて十分に行うこと。
- (3) 未加熱で提供する野菜や果物は、次亜塩素酸ナトリウム（100mg/Lで10分間又は200 mg/Lで5分間浸漬）又はこれと同等の効果を有する亜塩素酸水（きのこ類を除く。）、亜塩素酸ナトリウム溶液（生食用野菜に限る。）、過酢酸製剤、次亜塩素酸水並びに食品添加物として使用できる有機酸溶液で消毒し、流水で十分にすすぐこと。（これらの消毒剤の使用に当たっては、食品衛生法で規定する「食品、添加物等の規格基準」を遵守すること。）
- (4) 調理品の盛り付けを行う際は、(2)と同様に十分な手洗いをを行うこと。また、盛り付け専用の箸や使い捨て手袋等を用いることが望ましい。

## 2 一般的注意事項

- (1) 食事前、用便後は、必ず、石けんを用いて十分に手を洗うこと。
- (2) 嘔吐、下痢等の症状がある場合は、ノロウイルス感染を疑い、用便後の手洗いを徹底すること。また、手洗いに際しては、タオルの共用を避けること。
- (3) 下痢等をしている者の着替え等の介助をした際は、手洗い等を徹底すること。
- (4) 便や吐物を処理する際は、使い捨て手袋等を用いて直接手で触れることのないようにすること。吐物等が飛散しないよう注意しながら、高濃度の次亜塩素酸ナトリウム溶液を用いて適切に処理すること。また、その使用に当たっては、誤飲等に注意すること。

なお、アルコール及び逆性石けんでは、十分な効果を期待できないため、使用しないこと。

- (5) ノロウイルスは、通常、発症後1～3日で回復するが、下痢、嘔吐による脱水症状を起こすことがあるため、早めに医師の診察を受けること。
- (6) 施設へ体調不良の申し出があった場合は、速やかに最寄の健康福祉事務所（保健所）に相談すること。

(参考)

### 1 兵庫県ホームページ

- (1) 「ノロウイルス対応標準マニュアル（第3版）」  
<https://web.pref.hyogo.lg.jp/kf16/documents/noro-3.pdf>
- (2) 「ノロウイルスによる食中毒について」  
[https://web.pref.hyogo.lg.jp/hw14/hw14\\_000000035.html](https://web.pref.hyogo.lg.jp/hw14/hw14_000000035.html)

### 2 厚生労働省ホームページ「ノロウイルスに関するQ&A」

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html>

### 3 ノロウイルス感染予防リーフレット

#### 【連絡先】

保健医療部生活衛生課食の安全安心推進班

担当：夫津木 幸寛、酒井 晶子

TEL 078-341-7711（代表）（内線 3273）

E-mail Shouko\_Sakai@pref.hyogo.lg.jp