

6 健第 9 6 1 9 号  
令和 7 年 2 月 2 7 日

公益社団法人福島県食品衛生協会長  
公益財団法人福島県生活衛生営業指導センター理事長  
福島県旅館ホテル生活衛生同業組合理事長  
福島県飲食業生活衛生同業組合理事長  
福島県食肉生活衛生同業組合理事長 様  
福島県すし商生活衛生同業組合理事長  
福島県社交飲食業生活衛生同業組合理事長  
福島県喫茶飲食生活衛生同業組合理事長  
福島県中華飲食業生活衛生同業組合理事長

福島県保健福祉部長  
(公 印 省 略)

#### ノロウイルス食中毒の予防について（通知）

日頃から本県の食品衛生行政に御理解と御協力をいただき感謝申し上げます。

さて、ノロウイルスによる食中毒については、本年 2 月に入り全国的に多発しており、本県においても 5 件発生しているところです。

また、県内においては、ノロウイルスを含む感染性胃腸炎の報告も急増しており、ノロウイルスによる集団感染事例も確認されている状況です。

つきましては、これ以上の食中毒の発生を未然に防止するため、下記に留意の上食品の提供をされるよう、関係する営業者に周知いただきますようお願いいたします。

#### 記

- 1 調理作業前、トイレの利用後には、石けんを使用した手指の 2 度洗いを徹底すること。  
また、食品の取扱いは衛生的な作業着を着用の上で行うとともに、作業着のままトイレを利用させることがないよう徹底すること。
- 2 食品を取り扱う者の健康を毎日確認すること。なお、胃腸炎症状を呈した者がいた場合は、医療機関を受診させた上で休ませる又は食品に直接触れる作業を行わせない等の措置をとること。
- 3 ノロウイルスによる感染性胃腸炎と診断された場合は、症状が消失した場合であっても、検査機関等においてノロウイルスが検出されなくなったことが確認できるまで、食品に直接触れる作業を行わせない等の措置をとるのが望ましいこと。

- 4 胃腸炎症状がなくともノロウイルスを排出している場合があることを念頭に、1に記載した手洗い・作業着の着用に関する事項については、常に留意すること。
- 5 カキ等の二枚貝を提供する場合は、加熱用にあっては中心部まで十分に加熱して提供すること。（中心温度85～90℃で90秒以上加熱すること。）
- 6 利用客も含めた予期せぬおう吐に迅速・適切に対応できるよう、日頃より処理に必要な資材・薬品等を備えておくこと。また、利用客が自らおう吐物の処理をして店側に申し出ない場合があることから、必ず店側に申し出るよう注意喚起すること。
- 7 おう吐物の処理は、極力、食品に直接触れる作業を行う者以外の者で行うこと。また、おう吐物をふきとった後は、1000ppmの次亜塩素酸ナトリウム水溶液で消毒を行うこと。
- 8 その他、ノロウイルス食中毒の予防については、別添の厚生労働省作成リーフレットを熟読の上、必要な措置を講ずること。不明な点がある場合は、厚生労働省のホームページを確認する又は最寄りの保健所に相談すること。

厚生労働省ホームページ

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/syokuchu/03.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/03.html)