

令和8年（2026年）3月18日

『ノロウイルスによる食中毒注意報』の発令について

令和8年（2026年）3月18日、熊本市ノロウイルス食中毒注意報を発令しました。

熊本市においてノロウイルスを原因とする食中毒事例が複数確認されたことから、市民及び食品事業者への注意喚起を行い、食中毒の発生防止を図る必要があると判断し、食中毒注意報を発令したものです。

市民の皆様へ注意を呼びかけるとともに、飲食店、集団給食施設及び食品関係施設に対し、ノロウイルスによる食中毒防止のために必要な注意事項の周知徹底を図ります。

[発令期間]

令和8年（2026年）3月18日から3月31日まで

[注意・啓発事項]

1 ノロウイルスの特徴

- ・ ノロウイルスによる食中毒は、冬季を中心に1年を通じて発生します。
- ・ ノロウイルスが付着した手で調理をすると、食品がウイルスに汚染され、その食品を食べることにより感染するおそれがあります。
- ・ ノロウイルスは非常に感染力が強く、食中毒以外にも、床・ドアノブ・便座などの身の回りの環境から感染し、大規模な集団感染につながる場合があります。

2 症状

- ・ 感染から24～48時間で、主な症状は吐き気、嘔吐、下痢、腹痛、発熱等です。
- ・ 通常は3日程度で回復しますが、持病のある人や乳幼児、高齢者などは、脱水症状を起こしたり、症状が重くなったりすることがあります。また、吐物を誤って気管に吸い込むと窒息の危険があるため注意が必要です。

3 食品衛生の基本ルール

【ノロウイルス食中毒の予防4原則】

(1) 持ち込まない

- ・ 丁寧な手洗いや日々の健康管理を心掛けましょう。
- ・ 腹痛や下痢の症状があるときは、食品を直接取り扱う作業をしないようにしましょう。

(2) つけない

- ・ 調理前の手洗いを徹底しましょう（トイレ使用后、盛り付け前、手袋着用前など）。
- ・ 生で食べる食品や調理済み食品には、素手で触らないようにしましょう。
- ・ 石けんを用いて十分に泡立てて手洗いをを行い、二度洗いが効果的です。

(3) やっつける

- ・ 食品は中心温度85～90℃で90秒間以上加熱しましょう。
- ・ 調理器具は85℃以上の熱湯で1分間以上加熱するか、塩素系消毒液（塩素濃度200ppm）に浸して消毒しましょう。
※消毒用アルコールはノロウイルスに対する効果が不十分です。

(4) ひろげない

- ・ 食器や調理環境の消毒を徹底しましょう。おう吐物等を処理するときは二次感染を防ぐため、適切な感染防止対策を行いましょ。

4 家庭において特に注意すべき事項

- (1) おう吐物や下痢便等を処理する際は、十分な換気を行い、使い捨て手袋をするなど、自身が感染しないように注意し、慎重かつ速やかに行いましょう。
- (2) 家族に下痢等の症状がある場合は、その人は最後に入浴する、おう吐物がついた洗濯物は分けて洗う、トイレの便座やドアノブなどの消毒を徹底するなど、日常生活においてもいつも以上に感染拡大防止を心がけましょ。

5 飲食店等において特に注意すべき事項

- (1) ノロウイルスは、感染した人を介して食品が汚染されることがあります。
調理従事者は自身や家族の健康状態等に注意し、日々の健康管理を心掛けましょ。
腹痛や下痢等の症状がある場合は、食品を直接取り扱う作業をしないことが重要です。
また、調理従事者は毎日作業開始前に健康状態を確認し、責任者に報告する体制を整えましょ。
- (2) 歓送迎会やお花見等により会食の機会が増える時期です。
通常の処理能力を超える予約や受注は、加熱不足や調理後の提供までの時間延長につながり、食中毒のリスクを高めます。
作業人員や設備の状況を踏まえ、安全に提供できる量を受注することが重要です。

[参考]

熊本市におけるノロウイルス食中毒の発生状況（令和8年（2026年）3月18日時点）
令和7年 1件（原因施設：飲食店1件、患者数：21名）
令和8年 2件（原因施設：飲食店2件、患者数：42名）

[別添資料]

- 【別添1】STOP!ノロウイルス食中毒（食品保健課作成啓発リーフレット）
- 【別添2】ノロウイルス啓発リーフレット（厚生労働省作成）
- 【別添3】熊本市ノロウイルス食中毒注意報発令要綱

本日、ウェルパルクまもと1階に「ノロウイルス食中毒注意報発令中」の垂れ幕を設置しましたので、お知らせします。

（お問い合わせ先）
熊本市保健所 食品保健課
課長：清水 奈味
担当：林 佳代子
電話：096-364-3188

前年比
+50%

令和6年(2024年)

全国ノロウイルス食中毒発生数

事件数 **276** 件 (163件)

患者数 **8,656** 名 (5,502名)

()は令和5年(2023年)の発生数



過去の大規模食中毒事件例①

平成29年(2017年)2月発生

給食で親子丼を食べた6,541名のうち2,094名が発症



きざみ海苔加工施設の従事者が、嘔吐等の体調不良がある中で作業したことが原因
作業過程で従事者を介してきざみ海苔が汚染されたと考えられる
加熱せずにそのまま食べる乾物や、摂取量が少ない食品であっても、
ノロウイルス汚染を防ぐ対策が必要です。

事件例②

平成26年(2014年)1月発生

給食で食パンを食べた8,027名のうち1,271名が発症

原因① 冬で水が冷たく、従業員のトイレ使用後の手洗いが不十分だった

原因② 作業中は手袋を着用していたが、手袋交換のルールがなかった

原因③ 作業着の衛生管理に不備があった

従業員の手や作業着に残ったウイルスが手袋に付着し食パンを汚染したと考えられる。
十分な手洗い、適切な手袋交換、作業着の衛生管理が必要です。

データ出典 厚生労働省



間違い探しクイズ

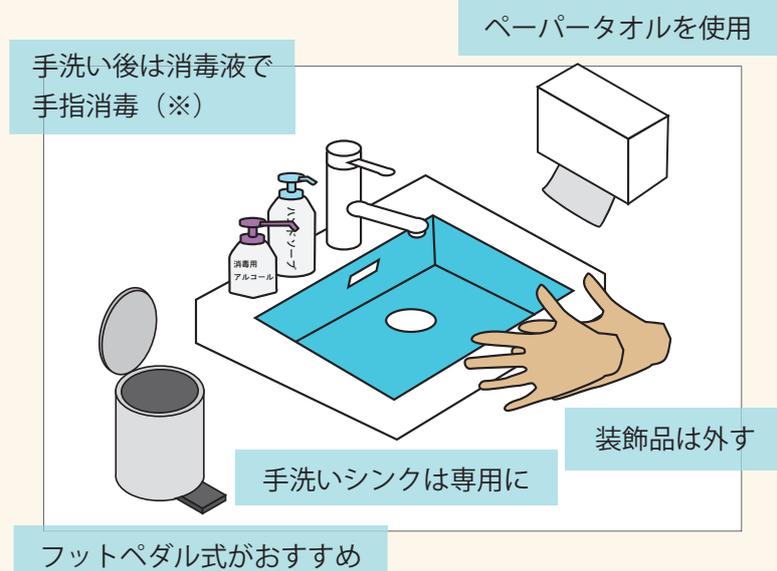
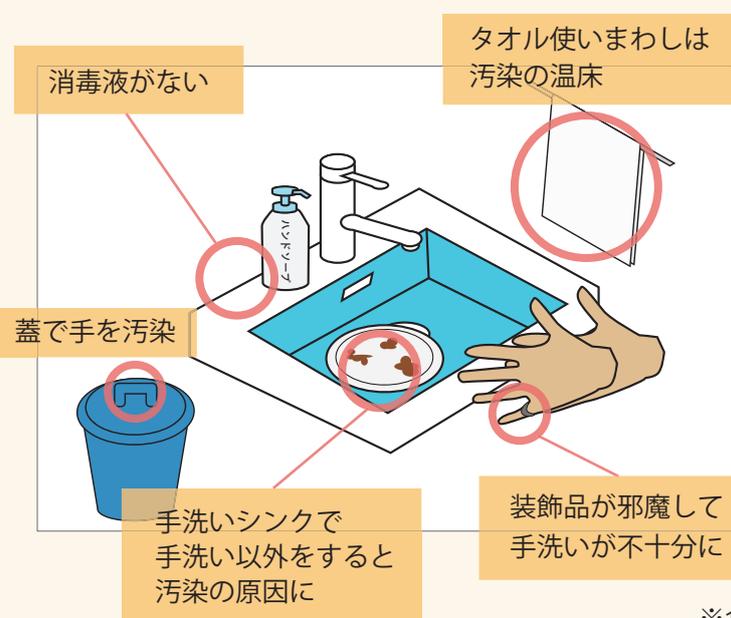
違いは5つあります(解説は裏面へ)



手洗い、手袋着用・交換のタイミングを見てみよう



間違い探しクイズ 解説



※食器や器具の消毒は次亜塩素酸ナトリウムでの消毒をおすすめします

冬は特にご注意ください！

ノロウイルス

による

食中毒

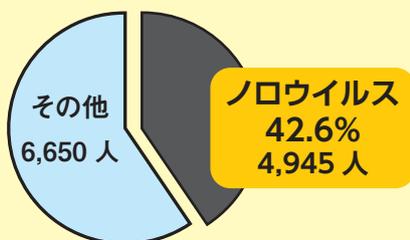
食中毒は夏だけではありません。

ウイルスによる食中毒が**冬に多発**しています!!!

データでみると

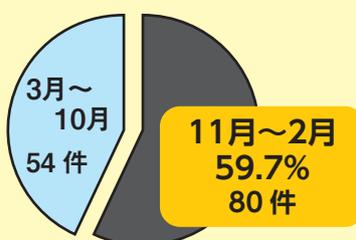
ノロウイルスによる食中毒は、

◆患者数で第1位



原因別の食中毒患者数（年間）

◆冬期に多い



ノロウイルス食中毒の発生時期別の件数（年間）

◆大規模な食中毒になりやすい



食中毒1件あたりの患者数

※出典：食中毒統計（令和2～6年の平均。病因物質が判明している食中毒に限る）

ノロウイルスによる食中毒予防のポイント

調理する人の

健康管理

- 普段から感染しないように食べものや家族の健康状態に注意する。
- 症状があるときは、食品を直接取り扱う作業をしない。
- 毎日作業開始前に調理従事者の健康状態を確認し、責任者に報告する仕組みをつくる。

作業前などの

手洗い

- 洗うタイミングは、
 - ◎ トイレに行ったあと
 - ◎ 調理施設に入る前
 - ◎ 料理の盛付けの前
 - ◎ 次の調理作業に入る前
 - ◎ 手袋を着用する前
- 汚れの残りやすいところをていねいに
 - ◎ 指先、指の間、爪の間
 - ◎ 親指の周り
 - ◎ 手首、手の甲

調理器具の

消毒

- 洗剤などで十分に洗浄し、熱湯で加熱する方法又はこれと同等の効果を有する方法で消毒する。

詳しい情報は、厚生労働省ホームページ「ノロウイルスに関するQ&A」をご覧ください。
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html

ノロウイルスQ&A

検索



ノロウイルスの感染を広げないために

食器・環境・リネン類などの

消毒

- 感染者が使ったり、おう吐物が付いたものは、他のものと分けて洗浄・消毒します。
- 食器などは、食後すぐ、厨房に戻す前に塩素消毒液に十分浸し、消毒します。
- カーテン、衣類、ドアノブなども塩素消毒液などで消毒します。
 - 次亜塩素酸ナトリウムは金属腐食性があります。金属部（ドアノブなど）消毒後は十分に薬剤を拭き取りましょう。
- 洗濯するときは、洗剤を入れた水の中で静かにもみ洗いし、十分すすぎます。
 - 85℃で1分間以上の熱水洗濯や、塩素消毒液による消毒が有効です。
 - 高温の乾燥機などを使用すると、殺菌効果は高まります。

おう吐物などの

処理

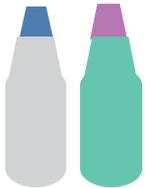
- 患者のおう吐物やおむつなどは、次のような方法で、すみやかに処理し、二次感染を防止しましょう。ノロウイルスは、乾燥すると空中に漂い、口に入って感染することがあります。
 - 使い捨てのマスクやガウン、手袋などを着用します。
 - ペーパータオルなど（市販される凝固剤等を使用することも可能）で静かに拭き取り、塩素消毒後、水拭きをします。
 - 拭き取ったおう吐物や手袋などは、ビニール袋に密閉して廃棄します。その際、できればビニール袋の中で1,000ppmの塩素消毒液に浸します。
 - しぶきなどを吸い込まないようにします。
 - 終わったら、ていねいに手を洗います。

塩素消毒の方法

次亜塩素酸ナトリウムを水で薄めて「塩素消毒液」を作ります。なお、家庭用の次亜塩素酸ナトリウムを含む塩素系漂白剤でも代用できます。

*濃度によって効果が異なりますので、正しく計りましょう。

	食器、カーテンなどの消毒や拭き取り		おう吐物などの廃棄 (袋の中で廃棄物を浸す)	
	200ppmの濃度の塩素消毒液		1000ppmの濃度の塩素消毒液	
製品の濃度	液の量	水の量	液の量	水の量
12%	5ml	3L	25ml	3L
6%	10ml	3L	50ml	3L
1%	60ml	3L	300ml	3L



- ▶ 製品ごとに濃度が異なるので、表示をしっかりと確認しましょう。
- ▶ 次亜塩素酸ナトリウムは**使用期限内のもの**を使用してください。
- ▶ おう吐物などの酸性のものに直接原液をかけると、**有毒ガスが発生することがあります**ので、必ず「使用上の注意」をよく確認してから使用してください。
- ▶ 消毒液を保管しなければならない場合は、消毒液の入った容器は、**誤って飲むことがないように**、消毒液であることをはっきりと明記して保管しましょう。

ノロウイルスによる感染について

感染経路	症状
<p><食品からの感染></p> <ul style="list-style-type: none"> ● 感染した人が調理などをして汚染された食品 ● ウイルスの蓄積した、加熱不十分な二枚貝など <p><人からの感染></p> <ul style="list-style-type: none"> ● 患者のふん便やおう吐物からの二次感染 ● 家庭や施設内などでの飛沫などによる感染 	<p><潜伏時間></p> <ul style="list-style-type: none"> ● 感染から発症まで24~48時間 <p><主な症状></p> <ul style="list-style-type: none"> ● 吐き気、おう吐、下痢、腹痛、微熱が1~2日続く。感染しても症状のない場合や、軽い風邪のような症状のこともある。 ● 乳幼児や高齢者は、おう吐物を吸い込むことによる肺炎や窒息にも要注意。

熊本市ノロウイルス食中毒注意報発令要綱

制定 平成22年11月15日健康福祉局長決裁

改正 令和 6年 4月 1日食品保健課長決裁

(目的)

第1条 この要綱は、ノロウイルス食中毒の増加が予想される場合に食中毒注意報(以下「注意報」という。)を発令し、市民及び食品事業者に対し食品衛生に関する注意を喚起することによって、食中毒の発生を未然に防止するとともに、併せて食品衛生意識の高揚を図ることを目的とする。

(注意報の発令者)

第2条 注意報は熊本市保健所長が発令する。

(注意報の発令基準)

第3条 注意報の発令対象期間は、11月1日から翌年3月31日までとする。

2 注意報は、感染性胃腸炎に係る熊本市内の定点医療機関において感染性胃腸炎の患者報告数の全体平均が2週間連続して10人を超えた場合に発令する。

3 前2項にかかわらず、発令者が必要と認める場合は、注意報を発令することができる。

(注意報の発令区域)

第4条 注意報は熊本市域全体に対して発令する。

(注意報の有効期間)

第5条 注意報の有効期間は、発令日から発令対象期間の末日までとする。

(注意報の発令業務)

第6条 食品保健課は、次の業務を行う。

- (1) 注意報発令の判断に必要な情報の収集
- (2) 注意報の発令が決定された場合には、直ちにその旨を関係部局、関係団体、報道機関等へ連絡すること。
- (3) 熊本市ホームページへの掲載、注意報発令中の看板設置等の市民に対する広報活動
- (4) 食品関係事業者に対する周知及び指導

2 健康危機管理課は、その取得した感染性胃腸炎の患者数に関する情報等を食品保健課

に速やかに提供する。

附 則

この要綱は、平成22年11月15日から施行する。

附 則

この要綱は、令和6年4月1日から施行する。