



教保体第1151号
令和5年11月27日

各市町村教育委員会
学校給食・学校保健主管課長 様

千葉県教育庁教育振興部
保健体育課長

ノロウイルスの感染症・食中毒予防対策について

標記について、令和5年11月16日付けで、文部科学省初等中等教育局健康教育・食育課より別添写しのとおり事務連絡がありました。

感染性胃腸炎の患者発生は、例年、12月中旬頃にピークとなる傾向があり、この時期に発生する感染性胃腸炎のうち、特にノロウイルスによる集団発生例が多く見られています。

つきましては、内容を御理解の上、貴管下関係施設へ周知いただくとともに、学校給食を実施している学校については、別紙「学校給食調理施設における食中毒防止の留意点」についても御参照いただき、ノロウイルスの感染症・食中毒予防対策について適切に御対応いただきますようお願いいたします。

なお、令和5年11月20日付け疾病第2598号、衛第876号で、健康福祉部疾病対策課長、衛生指導課長より別添2のとおり通知がありましたことを申し添えます。

担当	千葉県教育庁教育振興部保健体育課
給食班	瀬賀 美也子／保健班 林 太一
電話	043-223-4095 (給食班)
	043-223-4092 (保健班)



教保体第1151号
令和5年11月27日

各教育事務所長 様

教育振興部保健体育課長

ノロウイルスの感染症・食中毒予防対策について

このことについて、別添写しのとおり各市町村教育委員会学校給食・学校保健
主管課長宛て依頼しましたので、御承知おきください。

担当	教育振興部保健体育課
給食班	瀬賀 美也子 / 保健班 林 太一
電話	043-223-4095 (給食班)
	043-223-4092 (保健班)



教保体第1151号
令和5年11月27日

各県立学校長 様

教育振興部保健体育課長

ノロウイルスの感染症・食中毒予防対策について

標記について、令和5年11月16日付けで、文部科学省初等中等教育局健康教育・食育課より別添写しのとおり事務連絡がありました。

感染性胃腸炎の患者発生は、例年、12月中旬頃にピークとなる傾向があり、この時期に発生する感染性胃腸炎のうち、特にノロウイルスによる集団発生例が多く見られています。

つきましては、内容を御理解の上、貴校関係職員へ周知いただくとともに、学校給食を実施している学校については、別紙「学校給食調理施設における食中毒防止の留意点」についても御参照いただき、ノロウイルスの感染症・食中毒予防対策について適切に御対応いただきますようお願いいたします。

また、例年1月から3月には、学校給食調理従事者のノロウイルス感染が認められています。調理従事者が感染源とならないよう、不顕性感染者の可能性を念頭に、日頃から健康管理や感染症の予防について御留意願います。

なお、令和5年11月20日付け疾病第2598号、衛第876号で、健康福祉部疾病対策課長、衛生指導課長より別添2のとおり通知がありましたことを申し添えます。

担当	教育振興部保健体育課
給食班	瀬賀 美也子／保健班 林 太一
電話	043-223-4095 (給食班)
	043-223-4092 (保健班)



事 務 連 絡
令和5年11月16日

各都道府県・指定都市教育委員会学校給食主管課
文部科学大臣所轄学校法人担当課
各都道府県私立学校主管課
附属学校を置く各国公立大学法人事務局 御中
構造改革特別区域法第12条第1項の認定
を受けた地方公共団体の学校設置会社担当課

文部科学省初等中等教育局健康教育・食育課

ノロウイルスの感染症・食中毒予防対策について

標記について、厚生労働省から別添のとおり依頼がありました。

感染性胃腸炎の患者発生は、例年、12月の中旬頃にピークとなる傾向があり、この時期に発生する感染性胃腸炎のうち、特にノロウイルスによる集団発生例が多く見られています。

学校給食の実施においては、ノロウイルスの感染症及び食中毒の予防の観点から、引き続き「ノロウイルスに関するQ&A」（最終改定：令和3年11月19日）及び「ノロウイルス等の食中毒予防のための適切な手洗い（動画）」等を参考に適切な対応をお願いします。また、学校給食における衛生管理及び食中毒の防止についても、学校給食衛生管理基準（平成21年文部科学省告示第64号）に基づく取り組みを行っていただいているところですが、改めて衛生管理の徹底に努めていただきますようお願いいたします。

については、各都道府県教育委員会学校給食主管課におかれては、域内の市区町村教育委員会及び所管の学校に対して、各都道府県私立学校主管課におかれては、所轄の小学校、中学校、中等教育学校、夜間課程を置く高等学校、特別支援学校及び学校法人に対して、各指定都市教育委員会及び各国公立大学法人におかれては、その管下の学校に対して、構造改革特別区域法第12条第1項の認定を受けた地方公共団体におかれては、所轄の学校設置会社を通じて設置する小学校に対し周知くださるようお願いいたします。

（参考ホームページ）

○文部科学省ホームページ

学校給食衛生管理基準の施行について

http://www.mext.go.jp/b_menu/hakusho/nc/1283821.htm

「学校給食調理場における手洗いマニュアル」など

http://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/index.htm



○厚生労働省ホームページ

ノロウイルス等検出状況 2022/23 シーズン

<https://www.niid.go.jp/niid/ja/iasr-noro.html>

ノロウイルスに関する Q&A (最終改訂：令和3年11月19日)

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryous/

ノロウイルス食中毒予防対策リーフレット

<https://www.mhlw.go.jp/content/000838754.pdf>

ノロウイルス等の食中毒予防のための適切な手洗い (動画)

<https://www.youtube.com/watch?v=z7ifN95YVdM>

【本件連絡先】

文部科学省初等中等教育局

健康教育・食育課学校給食係

電話:03(5253)4111 (内線 2694)

E-Mail:shoku@mext.go.jp



別 添

事 務 連 絡
令和 5 年 11 月 14 日

文部科学省初等中等教育局健康教育・食育課 御中

厚生労働省健康・生活衛生局 感染症対策部感染症対策課
食 品 監 視 安 全 課

ノロウイルスの感染症・食中毒予防対策について

感染性胃腸炎の患者発生は、例年、12 月の中旬頃にピークとなる傾向があり、この時期に発生する感染性胃腸炎のうち、特にノロウイルスによる集団発生例が多く見られています。

このような状況を踏まえ、別添のとおり各都道府県、保健所設置市、特別区の衛生主管部（局）宛て連絡しましたので、御了知ください。また、貴省におかれましても、ノロウイルスの感染及び食中毒の予防の観点から、引き続き「ノロウイルスに関する Q&A」及び「ノロウイルス等の食中毒予防のための適切な手洗い（動画）」等を参考に、教育委員会、関係団体等に対し、感染予防対策及び食中毒予防対策について周知し、より一層の感染予防対策の啓発に努めるようお願いします。



(別添)

事務連絡
令和5年11月14日

各
都道府県
保健所設置市
特別区
衛生主管部(局) 御中

厚生労働省健康・生活衛生局 感染症対策部感染症対策課
食品監視安全課

ノロウイルスの感染症・食中毒予防対策について

日頃から感染症及び食中毒対策に御協力賜り厚く御礼申し上げます。

感染性胃腸炎の患者発生は、例年、12月の中旬頃にピークとなる傾向があります。この時期に発生する感染性胃腸炎のうち、特に集団発生例の多くは、ノロウイルスによるものであると推測されております(※1)。

また、感染症発生動向調査によると、本年の感染性胃腸炎の発生状況は新型コロナウイルス感染症流行前と同様の水準にて推移しております。

つきましては、ノロウイルスによる感染性胃腸炎が急増するシーズンに備え、「ノロウイルスに関するQ&A」(※2)、「ノロウイルス食中毒予防対策リーフレット」(※3)、「ノロウイルス等の食中毒予防のための適切な手洗い(動画)」(※4)及び関係通知(※5)等を参考に、手指に付着しているノロウイルスを減らす最も有効な方法とされている石けんと流水による手洗いの徹底、糞便・吐物の適切な処理、調理従事者の健康確認等の感染症・食中毒予防対策の啓発に努めるようお願いいたします。

「参考」

(※1) ノロウイルス等検出状況 2022/23 シーズン

<https://www.niid.go.jp/niid/ja/iasr-noro.html>

(※2) ノロウイルスに関するQ&A(最終改訂:令和3年11月19日)

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryous/hokuhin/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html

(※3) ノロウイルス食中毒予防対策リーフレット

<https://www.mhlw.go.jp/content/000838754.pdf>



(別添)

(※4) ノロウイルス等の食中毒予防のための適切な手洗い (動画)

<https://www.youtube.com/watch?v=z7ifN95YVdM>

(※5) 大量調理施設衛生管理マニュアル (平成9年3月24日付け衛食第85号別添 (最終改正:平成29年6月16日付け生食発0616第1号))

<https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenu/0000168026.pdf>

ノロウイルス食中毒対策について (平成19年10月12日付け食安発第1012001号)

<https://www.mhlw.go.jp/shingi/2007/10/s1012-5.html>



疾病第2598号
衛第876号
令和5年11月20日

〔 総務部学事課長
教育庁教育振興部保健体育課長 〕 様

健康福祉部 疾病対策課長
衛生指導課長

ノロウイルスの感染症・食中毒予防対策について

このことについて、令和5年11月14日付けで厚生労働省健康・生活衛生局感染症対策部感染症対策課及び食品監視安全課から別添のとおり事務連絡がありました。

つきましては、関係施設等に対し、日頃から感染予防対策の啓発に努めるとともに、施設内で複数の患者が発生した場合には、感染拡大と再発を防止するため、早急に管轄保健所へ連絡するよう指導等願います。

また、調理従事者等には、自らが施設や食品の汚染の原因とならないよう注意し、食中毒の発生防止に努めるよう併せて指導等願います。

なお、下記団体等には、別途通知済みであることを申し添えます。

記

公益社団法人千葉県医師会
一般社団法人千葉県民間病院協会
公益社団法人全国自治体病院協議会千葉県支部
一般社団法人日本病院会千葉県支部
公益社団法人千葉県食品衛生協会
各感染症指定医療機関
部内各課
病院局
各保健所
衛生研究所

【担当】

疾病対策課感染症予防班
TEL 043-223-2665
衛生指導課食品衛生監視班
TEL 043-223-2626



学校給食調理施設における食中毒防止の留意点

このことについて、下記のことにご留意の上、学校給食衛生管理基準に基づく衛生管理の徹底をお願いします。

記

1 調理従事者の健康管理

日頃の健康管理に留意し、始業前及び休業明けの健康管理確認を確実に
行う。同居する家族等の体調にも留意する。

- 「学校給食衛生管理基準の解説」 P 1 3 9
- 「学校給食従事者研修マニュアル」 P 1 6 ～ 2 2

2 調理時の手洗いの徹底

手洗いマニュアルを手洗い場に貼り、正しい手洗いが確認できるように
する。石鹼液や消毒液、爪ブラシの取扱いに注意し、確実な手洗いを行う。

- 「学校給食調理場における手洗いマニュアル」
- 「学校給食衛生管理基準の解説」 P 2 9 ・ 1 3 7
- 「学校給食従事者研修マニュアル」 P 4 5 ～ 5 3

※ P 5 0 に個人用爪ブラシについての記載があるが、爪ブラシの取扱いについて、
1 回使用する毎に適切に洗浄・消毒が行われていれば、必ずしも、個人用としな
くてもよい。（平成 3 0 年 9 月 2 5 日文部科学省衛生管理担当者に確認）

3 使い捨て手袋の使用

使い捨て手袋は、使用目的や使用箇所について理解し、適切に使用する。

- 「学校給食衛生管理基準の解説」 P 8 5 ・ 9 6 ・ 1 0 0 ・ 1 0 1 ・ 1 0 3
- 「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part II」 P 3 1 ～ 3 5

4 二次汚染の防止（作業工程表・作業動線図）

分かりやすい作業工程表・作業動線図を作成し、打ち合わせ等で活用する。
調理作業中に担当者や時間の変更等が生じた場合は、赤字等で修訂するなど正
確に記録をしておき、次回の参考にする事。

- 「学校給食衛生管理基準の解説」 P 9 5 ～ 9 8
- 「学校給食調理従事者研修マニュアル」 P 6 8 ～ 8 0
- 「学校給食における食中毒防止 Q&A」 P 2 6 ～ 2 8



5 食品の検収

検収は確実にを行うこと。記録に必要な項目は衛生管理基準に示されているので、自調理場の帳票の項目に抜けがないかを確認し、遺漏なく記録する。

- 「学校給食衛生管理基準の解説」 P 6 6 ～ 6 8
- 「学校給食調理従事者研修マニュアル」 P 5 4 ～ 5 9

6 学校給食衛生管理基準の徹底

学校給食衛生管理基準で規定されている項目について、改善、整備を図り、点検表等は最新の書式とする。

(参考資料)

(1) 文部科学省作成資料

- ア 「学校給食調理場における手洗いマニュアル」 (平成20年3月)
- イ 「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part I」 (平成21年3月)
- ウ 「調理場における洗浄・消毒マニュアル Part II」 (平成22年3月)
- エ 「調理場における衛生管理&調理技術マニュアル」 (平成23年3月)
- オ 「学校給食調理従事者研修マニュアル」 (平成24年3月)
- カ 「学校給食施設・設備の改善事例集」 (平成25年3月)

(2) 独立行政法人日本スポーツ振興センター作成資料

- ア 「学校給食における食中毒防止 Q&A」 (平成21年3月)
- イ 「学校給食衛生管理基準の解説」 (平成23年3月)

※上記資料は、各 HP からダウンロードすることができます。必要な方は資料名で検索をかけてください。