

保 健 第 2 4 6 号  
令和 7 年 1 月 18 日

県立学校給食実施校長 殿  
市町村（組合）教育委員会教育長

岡山県教育庁保健体育課長

### 岡山県食中毒（ノロウイルス）注意報の発令について（通知）

岡山県は、令和 7 年 1 月 18 日付で、食中毒（ノロウイルス）注意報を発令しました。つきましては、「学校給食衛生管理基準」（平成 21 年文部科学省告示第 64 号）に照らし、特に別添に留意しながら、学校給食調理施設における衛生管理の徹底をお願いします。

また、学校給食の実施に関しては、学校給食調理場のみならず、教室やランチルーム等においても、二次感染の予防対策を実施するとともに、児童生徒への正しい手洗いの指導等、衛生管理を徹底するようお願いします。

なお、市町村（組合）教育委員会においては、貴管内の学校及び共同調理場への周知徹底をお願いします。

#### 【本件担当】

岡山県教育庁保健体育課

健康・安全教育班

指導主事（主任） 小原 万利枝

TEL (086) 226-7591

## 【別添】

### ＜留意事項＞

#### (1) 学校給食調理場

- ア 学校給食従事者（家族を含む）の健康状態は、適切に管理し、記録すること。下痢やおう吐のような症状がある場合には、速やかに衛生管理責任者へ報告し、調理に直接従事することを控えること。
- イ 学校給食従事者の検便については、大量調理施設衛生管理マニュアルⅡの5（4）③も参考に、ノロウイルスの検便検査に努めること。
- ウ 作業開始前及び用便後等、学校給食調理場における手洗いマニュアル（平成20年文部科学省）に従い、十分な手洗いを行うこと。
- エ 加熱調理食品は、中心部温度計を用いるなどにより、中心部が75℃で1分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85～90℃で90秒間以上）又はこれと同等以上まで加熱されていることを確認するとともに、温度と時間の記録を行うこと。
- オ 学校給食従事者専用トイレは、前室を備えた洋式とし、個室内に手洗い設備を設置すること。また、毎日調理終了後に清掃し、次亜塩素酸ナトリウム溶液を用いて消毒すること。
- カ 食中毒が疑われる場合は、速やかに県教育庁保健体育課に報告すること。

#### (2) 校内（教室・ランチルーム等）

- ア 給食当番等配食を行う児童生徒及び教職員については、毎日、下痢、発熱、腹痛等の有無その他の健康状態及び衛生的な服装であることを確認・記録すること。
- イ 児童生徒に配食前、用便後の手洗いを励行させ、清潔な手指で食器及び食品を扱うように指導すること。
- ウ おう吐物の安全な処理方法を校内全教職員で共通理解すること。特に、児童生徒のおう吐物により汚れた食器具は、学校給食従事者以外で消毒を行うなど衛生的に処理をした後、調理場に返却し、その旨を明示すること。
- エ トイレに専用の履物を整備するなど、ウイルス等による二次感染を防ぐこと。

### ＜参考資料＞

○岡山県保健医療部生活衛生課ホームページ

<https://www.pref.okayama.jp/site/presssystem/940048.html>



生衛第725号  
令和7年12月18日

教育委員会教育長 殿

保健医療部長

岡山県ノロウイルス食中毒注意報の発令について（通知）

このことについて、感染性胃腸炎患者の発生状況からノロウイルス食中毒の発生が危惧されるため、本日、ノロウイルス食中毒注意報を発令しましたのでお知らせします。

つきましては、貴職におかれましても、貴管下関係者への啓発活動について御協力をお願いします。

また、注意報の発令については、別紙の機関あてに通知していることを申し添えます。

(別紙)

各保健所

保健医療部 保健医療課  
〃 医療推進課  
〃 健康推進課  
〃 疾病感染症対策課

子ども・福祉部 指導監査課  
〃 障害福祉課  
〃 長寿社会課  
〃 子ども未来課  
〃 子ども家庭課

総務部総務学事課

教育委員会

環境保健センター

食肉衛生検査所

岡山市保健福祉局

倉敷市保健所

一般社団法人 岡山県食品衛生協会

公益財団法人 岡山県生活衛生営業指導センター

公益社団法人 岡山県医師会

一般社団法人 岡山県病院協会

令和7年12月18日

# お知らせ

|    |           |
|----|-----------|
| 課名 | 生活衛生課     |
| 担当 | 原田・三宅     |
| 内線 | 3507・3512 |
| 直通 | 226-7338  |

## ノロウイルス食中毒注意報を発令しました

感染症発生動向調査による定点医療機関からの感染性胃腸炎の届出件数が増加傾向となつたため、県は、本日付で県内全域にノロウイルス食中毒注意報を発令しました。

冬季において発生が危惧されるノロウイルス食中毒の予防について、食品関係事業者や県民に注意喚起を図ることにしましたので、お知らせします。

記

### 1 普及啓発

県内の各保健所が、飲食店、旅館、ホテルなど食中毒の発生リスクの高い施設を対象に、食中毒発生防止の啓発活動を強化します。

### 2 注意喚起の方法

- ・岡山県食品衛生協会等の関係機関を通じた注意喚起
- ・食中毒予防啓発チラシの配布（2,500枚）
- ・各保健所での啓発資材による注意喚起（のぼり、懸垂幕、デジタルサイネージ等）
- ・公用車での広報（車側面にマグネット等）
- ・県庁ホームページによる広報

生活衛生課（<https://www.pref.okayama.jp/soshiki/37/>）

### □■□■□■ノロウイルス食中毒予防のための4原則■□■□■□

#### 1 調理場に『持ち込まない』

- ・調理する人が感染していると、食品を食べる人に二次感染してしまいます。
- ・毎日健康チェックをし、腹痛や下痢の症状があるときは調理を控えましょう。

#### 2 ノロウイルスを『ひろげない』

- ・おう吐物などを処理するときは、マスクやビニール手袋を使うなど十分注意し、二次感染を予防しましょう。
- ・ノロウイルスには、次亜塩素酸ナトリウムによる消毒が効果的です。アルコールによる消毒はあまり効果がありません。

#### 3 ノロウイルスを『やっつける』

- ・汚染のおそれがある二枚貝等の食品は、中心温度85～90℃で90秒以上加熱しましょう。

#### 4 食品などに『つけない』

- ・調理や盛り付けなど各作業の前に、せっけんを使って丁寧に手洗いをしましょう。
- ・食品の盛り付け作業時などには、必要に応じて使い捨て手袋を着用して、食品に直接触れないようにしましょう。

## 感染性胃腸炎の発生状況（令和7年度）

| 週               | 定点当たり人※ <sup>1</sup> (人) | 定点当たり人の<br>対前週比      |
|-----------------|--------------------------|----------------------|
| 11月 24日～11月 30日 | 2. 21                    | 0. 85                |
| 12月 1日～12月 7日   | 2. 46                    | 1. 11                |
| 12月 8日～12月 14日  | 3. 25 ※ <sup>2</sup>     | 1. 32 ※ <sup>2</sup> |

※1 感染症発生動向調査による定点医療機関からの届出件数（県内小児科定点数28）

(情報提供：岡山県疾病感染症対策課)

※2 速報値

### (備考)

1 [ ]は、岡山県食中毒注意報等発令要領の発令の条件に該当する

2 発令に至った根拠

感染性胃腸炎の定点当たり人の対前週比(当該週の定点当たり人÷前週の定点当たり人)が、2週間連続で1.1以上となったため

(発令の条件の詳細は、別紙「令和7年度岡山県食中毒注意報等発令要領」のとおり)

### (参考)

1 過去3年間のノロウイルス食中毒注意報発令状況

令和4年度 令和4年 12月 1日 (木)

令和5年度 令和5年 11月 9日 (木)

令和6年度 令和7年 1月 23日 (木)

2 ノロウイルスによる食中毒発生状況（県内）

●今シーズン（令和7年10月1日～令和7年12月18日時点）

発生なし

●昨シーズン（令和6年10月1日～令和7年3月31日）

| 発生日     | 発生場所 | 患者数 | 原因施設 |
|---------|------|-----|------|
| 12月 30日 | 岡山市  | 27名 | 飲食店  |
| 2月 17日  | 岡山市  | 21名 | 飲食店  |
| 3月 2日   | 和気町  | 14名 | 仕出し屋 |

## 令和7年度岡山県食中毒注意報等発令要領

### I 目的

食中毒の発生しやすい気象等の条件となり、食中毒の多発が予想される場合に食中毒注意報（以下「注意報」という）を、食中毒の多発等によりさらなる注意喚起が必要な事態が生じた場合に食中毒警報（以下「警報」という）を発令し、県民及び食品関係営業者に対し、食品の取扱い及び食品衛生に関する注意を喚起することにより、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。

### II 注意報等の発令者

岡山県

### III 注意報について

#### 1 発令対象期間

夏季 令和7年 6月1日から令和7年9月30日まで

冬季 令和7年10月1日から令和8年3月31日まで

#### 2 発令

##### (1) 発令の条件

次のア～ウのいずれかに該当する場合

ア 夏季の発令対象期間において、大阪管区岡山地方気象台で観測された日最高気温と日平均湿度が、3日間連続で次のいずれかの条件を満たした場合

| 温度(℃) | 25以上 | 26以上 | 27以上 | 28以上 | 29以上 | 30以上 |
|-------|------|------|------|------|------|------|
| 湿度(%) | 75以上 | 72以上 | 69以上 | 66以上 | 63以上 | 60以上 |

イ 冬季の発令対象期間において、岡山県の感染症発生動向調査における感染性胃腸炎の定点当たり人が、次のいずれかの条件を満たした場合

- a 定点当たり人が、10以上になった場合
- b 定点当たり人が、前週に対して2.0倍以上増加した場合
- c 定点当たり人が、2週間連続で1.1倍以上増加した場合

ウ その他、ア、イに関わらず発令者が必要と判断した場合

##### (2) 発令区域

注意報の発令区域は、県内全域とする。

##### (3) 発令の有効期間

この注意報の有効期間は、発令したときから有効とし、その後は特に解除を指令する場合を除き、発令対象期間の終了をもって自動的に解除されるものとする。

### 3 発令事務の取扱い

#### (1) 保健医療部生活衛生課

##### ア 発令条件の収集

発令に必要な気象条件及び感染症発生動向の情報を収集し、食中毒発令条件記録表（別記様式1、別記様式2）に記録する。

##### イ 発令

発令条件に該当するときは、ただちに発令するかどうかの協議を行い、発令を決定した場合は、その旨を関係部課、県教育委員会、各保健所、岡山市、倉敷市及び報道機関等に連絡する。

#### (2) 保健所

ア 発令の旨を管内の食品衛生協会など関係団体、関係者及び地域住民に対し広報し、注意を喚起する。

イ 食品衛生監視員は、飲食店営業、給食施設等に対し、発令の趣旨及び食品衛生上の注意等の周知を図り、必要に応じて監視指導を行う。

ウ 注意報発令中は、必要に応じて食中毒防止に関する広報体制を強化する。

（ホームページ、広報車、電話、ファクシミリ、懸垂幕、市町村広報紙、ケーブルテレビ等）

## IV 警報について

### 1 発令

#### (1) 発令の条件

注意報発令中に、食中毒の多発等によりさらなる注意喚起が必要な事態が生じた場合

#### (2) 発令区域

警報の発令区域は、県内全域とする。

### 2 発令事務の取扱い

#### (1) 保健医療部生活衛生課

発令条件に該当するときは、ただちに発令するかどうかの協議を行い、発令を決定した場合は、その旨を関係部課、県教育委員会、各保健所、岡山市、倉敷市及び報道機関等に連絡する。

#### (2) 保健所

注意報発令事務の取扱いに準ずる。

あなたの手でノロウイルスを広げないために

特に冬に流行！

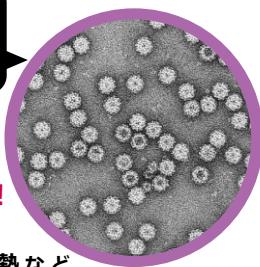
# 予防しよう！

## ノロウイルス食中毒

ノロウイルスは  
感染力が強い！

10～100個  
の少量で感染！

症状：嘔吐、下痢、発熱など  
発症時間：24～48時間



1件あたりの  
患者数が多い！

ノロウイルス 37人

その他 8.5人

食中毒1件あたり平均患者数

冬にしぶとく  
生き残る！



寒さ・乾燥に強い

### 食中毒予防 4つの原則

#### ① 調理場に持ち込まない

体調不良のとき  
調理しない



1ヶ月ウイルスが  
排出されることもある…！

感染して治ったあとも  
油断しない



#### ② ひろげない

トイレの  
洗浄・消毒



嘔吐物の  
適切な処理



#### ③ 加熱する

中心温度  
85～90℃で  
90秒以上  
加熱する！



しっかり加熱して  
やっつけよう！

#### ④ つけない

正しい手洗い



使い捨て手袋  
を着用する



調理器具の  
洗浄・消毒



次亜塩素酸ナトリウム  
による消毒が効果的！

実は…アルコール消毒は  
ノロウイルスに効きにくい

# ノロウイルス！かんたんQ & A

## Q 1 食中毒はどのようにして起こる？



## Q 2 正しく手洗いする方法は？



## Q 3 次亜塩素酸ナトリウム消毒液の作り方は？

原液濃度 6% の場合

便・おう吐物が付いた場所の消毒  
(0.1% 消毒液)



トイレ・ドアノブ・食器等の消毒  
(0.02% 消毒液)



### 使用上の注意点

- 汚れが残っていると効果が弱まるため、汚れを取りのぞいてから消毒しよう！
- 効果が弱まるため、作り置きしない
- 金属類はサビやすいため、消毒後は水拭きしよう！

岡山県生活衛生課の【公式】

Instagramはこちら

岡山県・保健所

