

食安監発 0224 第 2 号  
平成 26 年 2 月 24 日

各 

都 道 府 県
保健所設置市
特 別 区

 衛生主管部（局）長 殿

厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長  
( 公 印 省 略 )

### ノロウイルスによる食中毒の発生予防について

標記については、平成 26 年 1 月 27 日付け食安監発 0127 第 1 号にて通知したところですが、本年 2 月 4 日に開催した薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会において、自治体からの報告、今シーズンの発生状況等を踏まえ、改めてノロウイルス食中毒の発生防止対策について検討したところです。

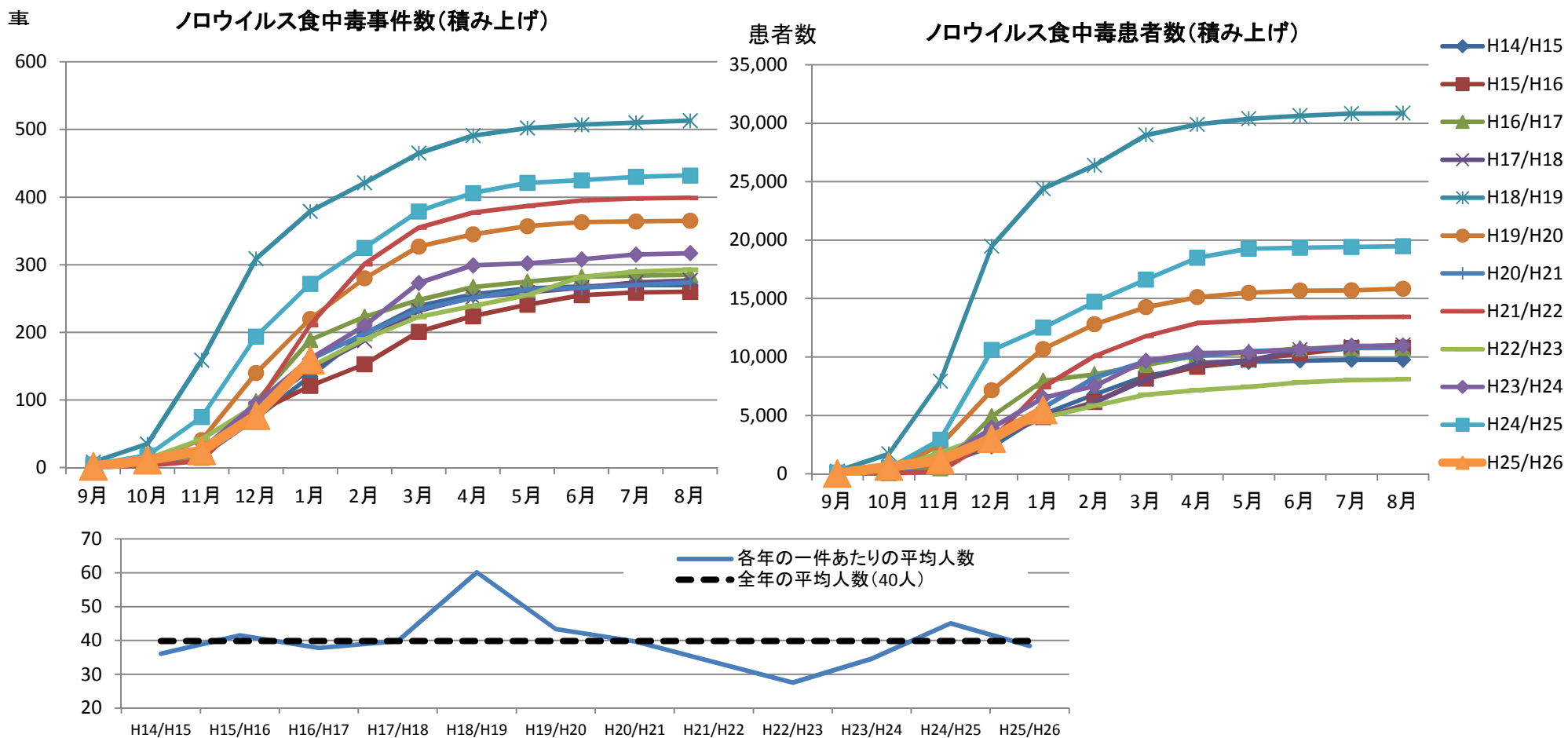
当部会での意見を踏まえ、ノロウイルスによる食中毒の発生防止のため、引き続き、これまでの対策のうち、特に下記の内容について更なる徹底を図るよう、周知及び指導の徹底をお願いします。

#### 記

1. 食品取扱施設等は、調理従事者に不顕性感染者がいることを前提として、施設におけるノロウイルス食中毒防止対策について以下の点を中心に改めて確認すること。特に、加熱せずに喫食する食品の、食品に直接接触する工程（十分な加熱工程がある場合には、加熱工程以降で食品に直接接触する工程）について、再点検を行い、適切な衛生管理が実施されていることを確認すること。
  - ① 適切な（方法・タイミング）手洗い
  - ② 手袋の適切な交換
  - ③ 塩素系消毒剤等を用いた消毒
  - ④ 普段からノロウイルスに感染しないように調理従事者の健康管理
  - ⑤ 作業着等の衛生的な管理
2. 食品取扱施設等の調理従事者等は、原則として当該施設で調理された食品を喫食しないこと。
3. 都道府県等においては、引き続き、迅速な原因究明及び被害の拡大防止及び再発防止のため、近隣の都道府県等と必要に応じて連携して対応できる体制を整えること。

# ノロウイルス食中毒の発生状況

- ノロウイルスによる食中毒は、平成18/19年シーズン及び平成24/25年シーズンに多発。
- 平成25/26年シーズンは、事件数、患者数とも、現時点ではデータの的には平年並みであるが、依然として、大規模な事案の発生等もみられる



# ノロウイルス食中毒予防の衛生管理の概要

基本は感染症対策

ノロウイルス食中毒予防 4原則：

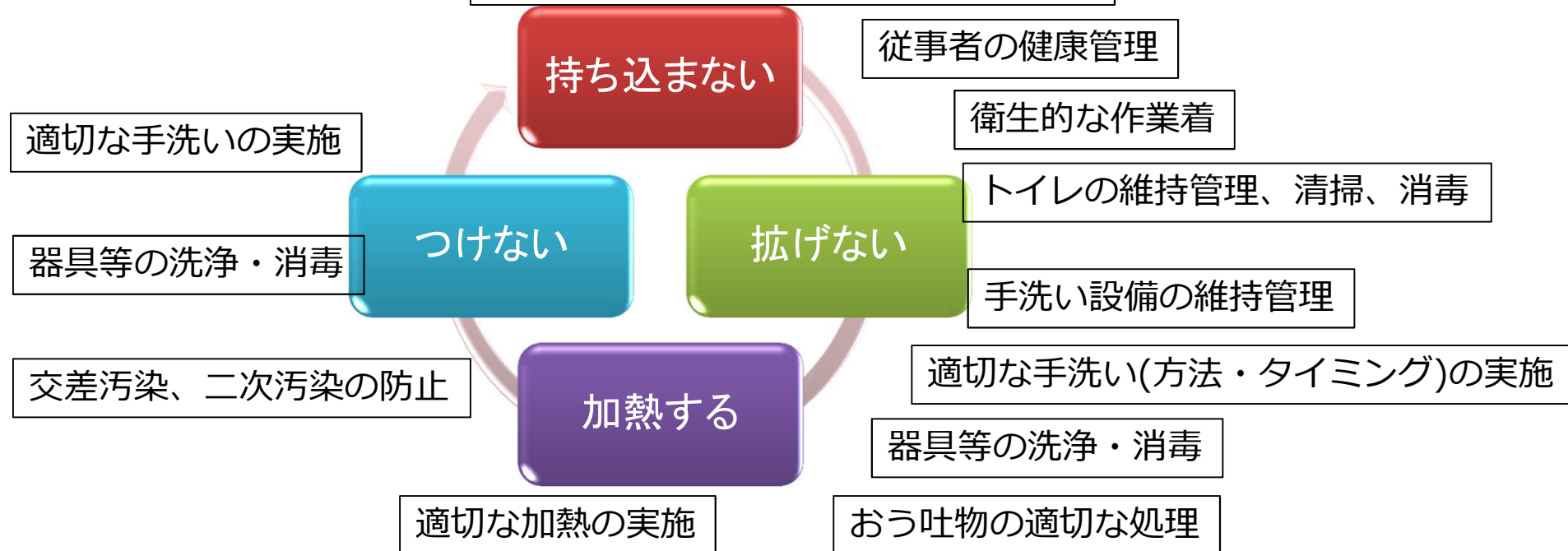
「1. 持ち込まない」、「2. 拡げない」、「3. 加熱する」、「4. につけない」

食品衛生法第50条第2項に基づく管理運営基準

その他関係通知

- ・食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針
- ・大量調理施設衛生管理マニュアル
- ・ノロウイルスに関するQ & A

消化器症状を呈している食品取扱者は、食品の取扱作業に従事させない



**不顕性感染者を前提とした対策、  
従事者自らが不顕性感染者である可能性を自覚した行動が重要**