

福岡医発第2460号(地)
平成29年12月28日

各 医 師 会 長 殿

福 岡 県 医 師 会
会 長 松田 峻一良
(公 印 省 略)

ノロウイルスによる食中毒の予防について

今般、標記の件につきまして、別添のとおり厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課より福岡県保健医療介護部を通して周知依頼がありました。

例年、ノロウイルスによる食中毒は冬季に多発し、1件当たりの患者数も多くなる傾向にあることから、公衆衛生上、大きな問題となっております。ノロウイルス食中毒の約8割は調理従事者を介した食品の汚染が原因とされており、手洗いや就業前の健康状態の確認といった、調理従事者の衛生管理の徹底が予防対策として重要です。一方、昨年度実施された調査(※1)によれば、ノロウイルス食中毒が発生した施設のうち、調理従事者の健康の確認状況をきちんと記録している施設は3割以下という結果が得られております。

つきましては、貴会におかれましても本件について了知いただき、貴会会員に対して周知方ご高配の程よろしくお願いいたします。

「参考」

(※1)「ノロウイルスによる食中毒の予防及び調査結果について」

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzanbu/0000172041.pdf>

29医指第2943号

平成29年12月14日

公益社団法人福岡県医師会長
公益社団法人福岡県病院協会長
一般社団法人福岡県私設病院協会長
一般社団法人福岡県精神科病院協会長
公益社団法人全国自治体病院協議会福岡県支部長

殿

福岡県保健医療介護部長

(医療指導課)

ノロウィルスによる食中毒の予防について

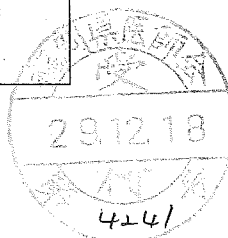
本県の保健医療行政につきましては、平素から格別のご協力を賜り厚くお礼申し上げます。
標記について、厚生労働省から別添（写）のとおり通知がありましたのでお知らせします。
つきましては、貴会会員に対して周知していただきますようお願いいたします。

【担当】

医療指導係

TEL 092-643-3274

FAX 092-643-3277



薬生食監発1110第1号
平成29年11月10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・生活衛生局食品監視安全課長
(公 印 省 略)

ノロウイルスによる食中毒の予防について

例年、ノロウイルスによる食中毒は冬期に多発し、1件当たりの患者数も多くなる傾向にあることから、公衆衛生上、大きな問題となっています。ノロウイルス食中毒の約8割は調理従事者を介した食品の汚染が原因とされており、手洗いや就業前の健康状態の確認といった、調理従事者の衛生管理の徹底が予防対策として重要です。一方、昨年度実施した調査（※1）によれば、ノロウイルス食中毒が発生した施設のうち、調理従事者の健康の確認状況をきちんと記録している施設は3割以下という結果が得られています。

このような状況を踏まえ、大量調理施設（弁当屋、仕出し屋、旅館、学校、病院等）等に対し、リーフレット、ノロウイルスに関するQ&A及び関係通知（※2）を活用して、調理従事者の衛生管理について周知、指導を行うようよろしくお願いします。

なお、公益社団法人日本食品衛生協会においては、11月から1月までの間を「ノロウイルス食中毒予防強化期間」として、食品等事業者や消費者に対し、広く啓発活動事業を推進することから、厚生労働省では後援名義の使用を承認したので、貴管下の食品衛生協会等関係団体における自主衛生管理の推進及び食中毒の未然防止を図る事業について、支援・協力をよろしくお願いします。

「参考」

（※1）「ノロウイルスによる食中毒の予防及び調査の結果について」

（平成29年7月21日付け事務連絡）

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzendu/0000172041.pdf>

（※2）「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）」

(平成 16 年 2 月 27 日付け食安発第 0227012 号別添 (最終改正 : 平成 26 年 10 月 14 日食安発 1014 第 1 号))

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzendu/0000062878.pdf>

「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))

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

「ノロウイルスに関する Q&A」(最終改訂 : 平成 28 年 11 月 18 日)

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzendu/0000129187.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&feature=youtu.be>

冬は特にご注意ください！

ノロウイルス

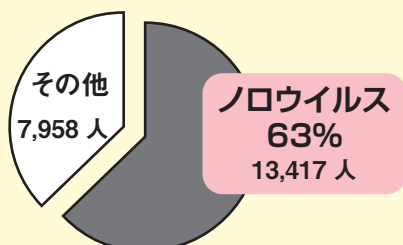
食中毒

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

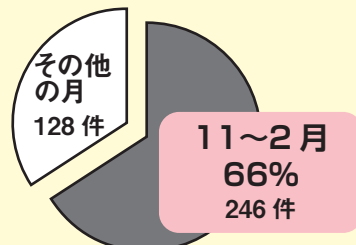
ノロウイルスによる食中毒は、

◆患者数で第1位



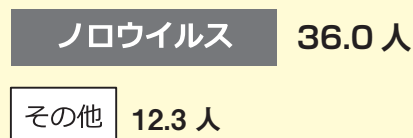
原因別の食中毒患者数 (年間)

◆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（平成24～28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。
<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html>

ノロウイルスQ&A

検索



厚生労働省

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。
- 食器等は、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。
 - ペーパータオル等（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等は、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1000ppm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 200ppmの濃度の塩素消毒液		おう吐物などの 廃棄 (袋の中で廃棄物を浸す) 1000ppmの濃度の塩素消毒液	
	液の量	水の量	液の量	水の量
製品の濃度				
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
<食品からの感染> ● 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 <人からの感染> ● 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	<潜伏時間> 感染から発症まで24～48時間 <主な症状> ● 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。