

平成29年3月6日

食品衛生関係団体各位

大阪府健康医療部長
大阪市健康局長
堺市保健所長
豊中市健康福祉部長
高槻市健康福祉部長
枚方市健康部長
東大阪市健康部長

ノロウイルスによる食中毒防止の徹底について（依頼）

日頃は、食品衛生行政の推進について格別の御理解、御協力を賜り、厚くお礼申し上げます。

ノロウイルスによる食中毒防止の徹底について、平成28年12月16日付けで依頼をしたところですが、本年に入ってから和歌山県御坊市及び東京都立川市において、大規模なノロウイルスによる食中毒事案が発生し、東京都の調査において、原因食品に使用されていた「キザみのり 2ミリ 青」と同じ賞味期限の未開封品からノロウイルスが検出されました。さらに、大阪市の調査で当該「キザみのり」の製造（加工）施設のふき取りから、同じ遺伝子型のノロウイルスが検出され、当該「キザみのり」は加工時にノロウイルスに汚染されたことが確認されました。

ノロウイルスは感染力が非常に強く、わずかなウイルス量でも感染し、感染者の手指等を介して食品を汚染することで食中毒の原因となることから、食品の製造にかかわる従事者等の健康管理及び食品の盛り付け時や加熱工程のない食品の取り扱い時は、手洗いを徹底するとともに使い捨ての手袋を着用する等の注意が必要です。

つきましては、貴団体傘下会員・組合員の方々に対し、平成28年12月16日付けの内容を再度周知徹底していただくとともに、食中毒防止に努めていただきますようお願いいたします。

（参考）

- ・食中毒の原因（細菌以外）－ノロウイルス（厚生労働省）
http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/03.html
- ・ノロウイルスに関するQ&A（厚生労働省）
http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html
- ・感染症発生動向調査（IDWR）について（国立感染症研究所）
<http://www.nih.go.jp/niid/ja/data.html>
- ・大阪府自主回収情報
<http://www.pref.osaka.lg.jp/shokuhin/jisyukaisyu/kaisyu.html>