

平成28年12月16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感染性胃腸炎は1件あたりの患者数が多く、例年冬期に多発しています。今期も集団感染が全国各地で発生しており、大阪府内においても患者数が100名を超える集団感染事例が発生しました。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することから、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もなります。全国における年間食中毒患者数の約6割はノロウイルスによるものであることから、ノロウイルス対策は食中毒予防の観点から重要な課題となっています。

つきましては、貴団体傘下会員・組合員の方々に対し下記の事項を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。

記



(1) 食品取扱者及び施設の衛生管理について

- ◆ 食品取扱者の健康管理を徹底し、下痢・嘔吐等の症状がある場合は、食品を取扱う作業に従事しないこと。回復後もしばらくの間は糞便中にウイルスが含まれるため、特に直接食品に触れる作業は控えること。
- ◆ 日頃から手洗いを励行し、特に調理を行う前やトイレに行った後には流水・石けんによる手洗いを2回以上繰り返し、しっかりと手指の洗浄を行うこと。また、トイレを清潔に保つ等、ノロウイルスへの感染予防に努めること。
- ◆ ノロウイルスに感染していても症状が現れない場合があることから、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使い捨ての手袋を着用し、こまめに交換すること。

- ◆ トイレには、調理作業時に着用する外衣、帽子、履物のまま入らないこと。
- ◆ 手洗い後に使用するタオルは共用せず、ペーパータオル等を使用すること。
- ◆ 嘔吐物や糞便で施設等が汚染された場合は、使い捨ての手袋、マスク等を着用し、嘔吐物や糞便が乾燥しないうちに雑巾やタオル等で拭きとった後、汚染された場所を次亜塩素酸ナトリウム水溶液（塩素濃度約200ppm[※]）等で浸すように拭きとり、感染の拡大防止を図ること。

※業務用の次亜塩素酸ナトリウム（12%）であれば、2Lペットボトルのキャップ1杯分の製品に対して1本半分の水（3L）を加えると約200ppm

（2）食品調理及び調理器具の取扱いについて

- ◆ 食品は中心部まで十分に加熱調理すること。特に二枚貝はノロウイルスを蓄積している可能性があることから、生食用として提供することは避け、中心部まで十分に加熱して提供すること。（中心温度85℃～90℃で90秒間以上）
- ◆ 調理器具は用途に応じて使い分け、使用後は十分に洗浄し、熱湯（85℃以上）に1分間以上浸すか消毒剤で浸すように拭くこと。塩素系消毒剤（次亜塩素酸ナトリウム、亜塩素酸水、次亜塩素酸水等）やエタノール系消毒剤を使用する場合、ノロウイルスに対する不活化効果を期待できる濃度・方法等製品の指示を守って使用すること。

（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>