

平成27年11月24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、厚く御礼申し上げます。

例年、ノロウイルスによる食中毒は冬期に多発し、年間食中毒患者数の約5割を占めています。さらに、今年はまだ検出例の少ない遺伝子型（GⅡ.17）が流行の兆しを見せており、変異株に対する免疫がないためにノロウイルスが大流行した平成18年の患者数を上回ることが懸念されています。一般的にノロウイルスは感染力が強く、わずかなウイルス量でも感染します。そのため、感染した人の手指等を介して食品を汚染することが、食中毒の主な原因となります。

つきましては、貴団体傘下会員・組合員の方々に対し、下記のノロウイルス食中毒予防対策の留意事項を周知徹底していただきますようお願いいたします。

#### 記

#### （1）食品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、二枚貝を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、使用後は洗剤等を使用して十分に洗浄した後、次亜塩素酸ナトリウム水溶液（塩素濃度約200ppm）等で5分間浸すか、熱湯（85℃以上）で1分間以上浸す等して消毒すること。（消毒用アルコールは、ノロウイルスに対してほとんど消毒効果がありません。）

#### （2）食品取扱者及び施設の衛生管理について

- ◆ 日頃から手洗いを徹底し、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もあることから、調理作業の前後、トイレの後、食事の前等には、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。
- ◆ 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。
- ◆ 手洗い後のタオルは共用せず、使い捨てのペーパータオル等を使用すること。
- ◆ 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ことから、特に直接食品に触れる作業は控えること。
- ◆ 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ペーパー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1,000ppm）等で浸すように拭きとり、感染の拡大防止を図ること。

#### （参考）

ノロウイルスを病因物質とする食中毒発生状況（厚生労働省）

[http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/syokuchu/03.html](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](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について（国立感染症研究所）

<http://www.nih.go.jp/niid/ja/idwr.html>