

食協発第252号
平成24年11月28日

支部長各位

社団法人 日本食品衛生協会
理事長 鵜飼良平

ノロウイルスによる食中毒の発生予防について

当協会の事業運営に関しまして、平素より格別のご高配を賜り厚く御礼を申し上げます。

このたび、平成24年11月27日付で厚生労働省より当協会理事長宛に別添「ノロウイルスによる食中毒の発生予防について」（食安監発1127第1号）が通知され、当協会会員に対し改めてノロウイルスによる食中毒について周知活動するとともに、全国の食品衛生指導員活動を通じ、広く食品等事業者への自主的衛生管理の推進とともに消費者への普及啓発活動の一層の尽力方について依頼されたところであります（別添1）。

また、あわせて都道府県等の衛生主管部に対しても管下の食品衛生協会等における自主衛生管理の推進について活用されるよう依頼されております（別添2）。

つきましては、別添通知（写）の趣旨を踏まえ、行政ご当局に協力しながら会員各位への周知方ならびに消費者への注意喚起等、食品衛生指導員活動の推進になお一層のご尽力を賜りますようお願いいたします。

なお、貴協会各支所にも通知いただきたく、写しを支所数分同封いたしますので、周知方お願い申し上げます。

以上
（担当：公益事業部）

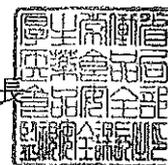


別添 1

食安監発 1127 第 1 号
平成 24 年 11 月 27 日

社団法人 日本食品衛生協会理事長 殿

厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長



ノロウイルスによる食中毒の発生予防について

平素から、厚生労働行政に御理解・御協力の上、食品衛生指導員活動等を通じた食品関連事業者における自主的な衛生管理を推進いただき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、年間の食中毒患者数の約 5 割を占め、発生原因の多くは調理従事者を介した発生となっており、食中毒予防の観点から重要な問題となっています。

特に本シーズンは、感染症発生動向調査（2012 年第 46 週速報）によると、感染性胃腸炎の患者が急増し、過去 10 年間の同時期比較では平成 18 年に次ぐ 2 番目の水準となっており、調理従事者を介したノロウイルス食中毒の多発が危惧されています。このため、厚生労働省では、ノロウイルス食中毒の予防に関するポイントをまとめたリーフレットを作成し、都道府県等において、年末一斉取締りの機会に配布するなど、周知・指導を図ることとしています。

つきましては、貴協会会員に対し、改めてノロウイルスによる食中毒について周知するとともに、全国の食品衛生指導員活動を通じ、広く食品等事業者への周知活動を行い自主的な衛生管理の推進による食中毒の未然防止を図るとともに、消費者への食品の安全性についての普及啓発活動について、一層の御尽力をいただけますようお願いいたします。



別添 2-1

事 務 連 絡

平成 24 年 11 月 27 日

各

都 道 府 県
保健所設置市
特 別 区

 衛生主管部（局） 御中

厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課

ノロウイルスによる食中毒の発生予防について

ノロウイルスの食中毒予防のための普及啓発については、平成 24 年 11 月 13 日付け事務連絡、平成 24 年 11 月 16 日付け食安発 1116 第 2 号及び平成 24 年 11 月 27 日付け事務連絡にてお願いしているところです。

今般、食品等事業者の自主的な対応を求める観点から、別添のとおり、社団法人日本食品衛生協会等に対し、広く食品等事業者への周知活動を行い自主的な衛生管理の推進による食中毒の未然防止を図るよう求めたのでお知らせするとともに、貴管下の食品衛生協会等の関係団体における自主衛生管理の推進について活用いただけますようお願いいたします。

写

食安監発 1127 第 1 号
平成 24 年 11 月 27 日

社団法人 日本食品衛生協会理事長 殿

厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長

ノロウイルスによる食中毒の発生予防について

平素から、厚生労働行政に御理解・御協力の上、食品衛生指導員活動等を通じた食品関連事業者における自主的な衛生管理を推進いただき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、年間の食中毒患者数の約 5 割を占め、発生原因の多くは調理従事者を介した発生となっており、食中毒予防の観点から重要な問題となっています。

特に本シーズンは、感染症発生動向調査（2012 年第 46 週速報）によると、感染性胃腸炎の患者が急増し、過去 10 年間の同時期比較では平成 18 年に次ぐ 2 番目の水準となっており、調理従事者を介したノロウイルス食中毒の多発が危惧されています。このため、厚生労働省では、ノロウイルス食中毒の予防に関するポイントをまとめたリーフレットを作成し、都道府県等において、年末一斉取締りの機会に配布するなど、周知・指導を図ることとしています。

つきましては、貴協会会員に対し、改めてノロウイルスによる食中毒について周知するとともに、全国の食品衛生指導員活動を通じ、広く食品等事業者への周知活動を行い自主的な衛生管理の推進による食中毒の未然防止を図るとともに、消費者への食品の安全性についての普及啓発活動について、一層の御尽力をいただけますようお願いいたします。

冬は特にご注意ください！

ノロウイルス

による食中毒

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19～23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。
- 症状があるときに、すぐに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
- 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

調理器具の

消毒

方法① 塩素消毒

洗剤などで十分に洗浄し、**塩素濃度200ppmの次亜塩素酸ナトリウム**で浸しながら拭く。

※エタノールや逆性石鹸はあまり効果がありません。

方法② 熱湯消毒

熱湯（85℃以上）で1分間以上加熱する。

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

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**塩素液**に十分浸し、消毒します。
- カーテン、衣類**なども**塩素液**などで消毒します。
- 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。
- 金属**は、塩素液ではなく、アルコールで二度拭きをします。次亜塩素酸ナトリウムは金属腐食性があるためです。

おう吐物などの

処理

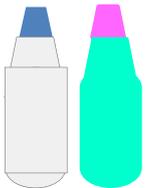
- 患者のおう吐物やおむつなどは、次のような方法で、すみやかに処理し、**二次感染を防止**しましょう。ノロウイルスは、乾燥すると空中に漂い、口に入って感染することがあります。
 - 使い捨てのマスクやガウン、手袋などを着用します。
 - ペーパータオル等で静かに拭き取り、水ぶき後、塩素消毒をします。
 - 拭き取ったおう吐物や手袋などは、ビニール袋に密閉して廃棄します。その際、できればビニール袋の中で1000ppmの塩素液に浸します。
 - しびきなどを吸い込まないようにします。
 - 終わったら、ていねいに手を洗います。

塩素消毒の方法

業務用の次亜塩素酸ナトリウム、または家庭用の塩素系漂白剤を水で薄めて「塩素液」を作ります。

*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。

製品の濃度	食器、カーテンなどの消毒や拭き取り 200ppmの濃度の塩素液		おう吐物などの廃棄 (袋の中で廃棄物を浸す) 1000ppmの濃度の塩素液	
	液の量	水の量	液の量	水の量
12% (一般的な業務用)	5ml	3L	25ml	3L
6% (一般的な家庭用)	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。

ノロウイルスによる感染について

感染経路	症状
<p><食品からの感染></p> <ul style="list-style-type: none"> ●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 <p><人からの感染></p> <ul style="list-style-type: none"> ●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 	<p><潜伏時間></p> <p>感染から発症まで24~48時間</p> <p><主な症状></p> <ul style="list-style-type: none"> ●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。

手洗いの手順

かならず手を洗いましょう。

- ◆ トイレに行ったあと
- ◆ 料理の盛付けの前

- ◆ 調理施設に入る前
- ◆ 次の調理作業に入る前



時計や指輪をはずしたのを確認する



ひじから下を水でぬらす



手洗い石けんをつけて



よく泡立てる



手のひらと甲 (5回程度)



指の間、付け根 (5回程度)



親指洗い (5回程度)



指先 (5回程度)



手首 (5回程度)
腕・ひじまで洗う



水で十分にすすぎ



ペーパータオルでふく
(手指乾燥機で乾燥する)
タオル等の共用はしないこと



蛇口栓にペーパータオルをかぶせて栓を締める



アルコールを噴霧する*
(水分が残っていると効果減)



手指にすり込む (5回)

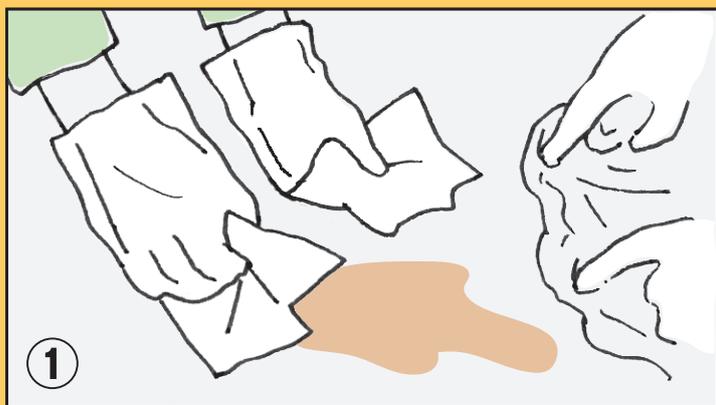
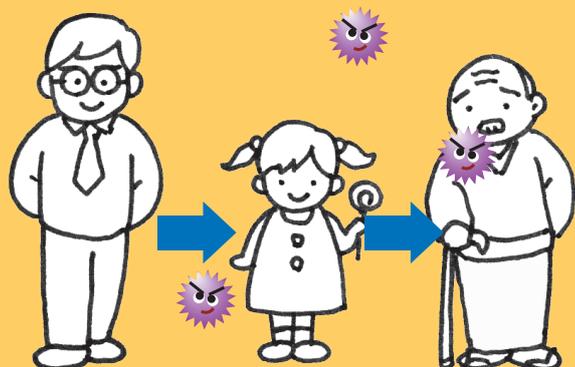
3～9までを2回くり返す

2回くり返し、菌やウイルスを洗い流しましょう。

*アルコールはノロウイルスの不活化にはあまり効果がないといわれています。

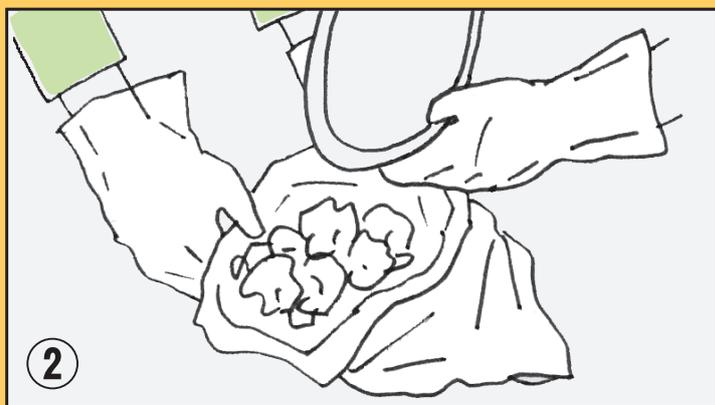
適切なおう吐物処理

ノロウイルスは乾燥に強く、正しく処理されなかった吐物に生き残ったウイルスから感染したり、また、トイレの水圧で飛びはねたふん便からも感染します。ノロウイルスは乾燥すると容易に空中に漂い、これが口に入って感染することがあるので、おう吐物やふん便は乾燥しないうちに床等に残らないよう速やかに処理し、ノロウイルスを飛散させない方法をとることが必要です。



①

使い捨ての手袋とマスク、ガウン（エプロン）を着用し、おう吐物は使い捨ての布やペーパータオル等で飛び散らないよう外側から静かに拭きとる。



②

使用した使い捨ての布やペーパータオル等は、すぐにビニール袋に入れ密閉して廃棄する。（この際、ビニール袋に廃棄物が十分に浸る量の 1000ppm 次亜塩素酸ナトリウムを入れることが望ましい。）



乾燥しても
ノロウイルスは
生きているので
要注意！

③

吐物が付着していた床とその周囲は、1000ppm 次亜塩素酸ナトリウムをしみ込ませた布やペーパータオル等で拭き、その後水拭きする。じゅうたん等すぐに洗濯できない場合は、スチームアイロン等の熱で殺菌する方法もあります。



④

処理後は手袋をはずして手洗いをする。手袋などは、使った布やペーパータオル等と同じようにビニール袋に密閉して廃棄する。



- おう吐物処理後、2～3日は感染の有無に注意！
- おう吐物処理時とその後も、換気を忘れずに！