

事 務 連 絡
平成 30 年 12 月 5 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 健康局結核感染症課
医薬・生活衛生局食品監視安全課

ノロウイルスの感染症・食中毒予防対策について

日頃から感染症及び食中毒対策に御協力賜り厚くお礼申し上げます。

感染性胃腸炎の患者発生は、例年、12 月の中旬頃にピークとなる傾向があります（※1）。本年においても、第 44 週以降、感染性胃腸炎の定点医療機関当たりの患者の発生届出数に増加傾向が見られております。

この時期に発生する感染性胃腸炎のうち、特にノロウイルスによる集団発生例が多く見られています（※1）。

また、ノロウイルス食中毒においては、平成 28 年の食中毒詳報から得られた結果によると約 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。また、平成 28 年度に実施した調査（※2）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。

つきましては、ノロウイルスによる感染性胃腸炎が急増するシーズンに備え、「ノロウイルスに関する Q&A」（※3）、「ノロウイルス食中毒予防対策リーフレット」（※4）、「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）」（※5）及び関係通知（※6）等を参考に、手洗いの徹底、糞便・吐物の適切な処理等の感染症・食中毒予防対策の啓発に努めるようお願いします。

「参考」

(※1) ノロウイルス等検出状況 2018/19 シーズン

<https://www.niid.go.jp/niid/ja/iasr-noro.html>

(※2) 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）

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

(※3) ノロウイルスに関する Q&A（最終改訂：平成 30 年 5 月 31 日）

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/s_hokuhin/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html

(※4) ノロウイルス食中毒予防対策リーフレット

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000364608.pdf>

(※5) 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>

(※6) 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））

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

ノロウイルス食中毒対策について（平成 19 年 10 月 12 日付け食安発第 1012001 号）

<http://www.mhlw.go.jp/shingi/2007/10/s1012-5.html>