

事 務 連 絡
平成 29 年 7 月 21 日

各 $\left(\begin{array}{c} \text{都 道 府 県} \\ \text{保健所設置市} \\ \text{特 別 区} \end{array} \right)$ 食品衛生主管部（局）食品衛生担当課 御中

厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課

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

標記調査については、平成 28 年 11 月 24 日付け生食監発 1124 第 1 号監視安全課長通知により御協力をお願いしたところですが、調査結果を別添のとおり取りまとめましたので、お知らせします。

目的と調査方法

- 調査目的: ノロウイルスを病因物質とする食中毒発生施設の調理従事者の行動および施設の衛生状況把握
- 調査方法:
 - 生食監発1124第1号(平成28年11月24日)に基づき、平成28年12月～29年1月にノロウイルスを病因物質とする食中毒事例(65事例)が発生した施設及びその調理従事者に対し調査を実施
- 調査項目:
 - － 作業室での手洗いに関する事項、手袋の使用に関する事項、便所に関する事項、従事者に関する事項など
 - － 解析方法: 記述解析

ノロウイルスによる食中毒の予防及び調査の結果
(平成28年11月24日付け監視安全課長通知 生食監発1124第1号に基づく調査結果)

項目	事案数 ※	%
1. 作業室での手洗い等に関する事項		
(1) 従業員が使用する手洗い設備は製造・加工・調理作業室内に設置されている	64/65	98
(2) 手洗い設備は使用できる状態である	53/65	82
(3) 手洗い設備は清潔に保たれている	45/65	69
(4) 作業室の手洗い設備に手洗い方法についての表示や掲示がある	19/65	29
(5) 作業室の手洗いのタイミングが規定されている	40/65	62
(6) 作業室の手洗いのタイミングの規定(複数回答)		
①作業開始前	47/65	72
②食品に直接触れる作業にあたる直前	26/65	40
③生の食肉類、魚介類、卵殻等に触れた後	29/65	45
④用便直後	44/65	68
(7) 作業室の手洗い場に手洗い用の洗浄剤、消毒剤の設置をしている	57/65	88
(8) 作業室の手洗いの後に手を拭くための設備などの有無(複数回答)		
①布タオル	25/65	38
②紙タオル	34/65	52
③ジェットタオル	1/65	2
④設置していない	6/65	9
2. 手袋に関する事項		
(1) 食品に直接触れる作業において、手袋(使い捨て手袋)を使用しているか		
①使用している	21/65	32
②使用していない	17/65	26
③特定の作業のみ使用(複数回答)	25/65	38
盛付	10/65	15
生の食肉・魚介類を扱う作業	7/65	11
原材料の小分け	1/65	2
寿司・刺身調整以外	1/65	2
手に怪我がある	2/65	3
特定の作業について未回答	5/65	8
④その他	2/65	3
不定期で盛付時に使用	1/65	2
大会前に保護者に着用促したが、未使用者あり	1/65	2
(2) 手袋の装着前に手洗い・消毒等を実施している (母数は(1)において①、③、④との回答した48事例)	32/48	67
(3) 使用する使い捨て手袋は十分残量が保管されている (母数は(1)において①、③、④との回答した48事例)	46/48	96
(4) 手袋使用や交換のタイミングが規定されている (母数は(1)において①、③、④との回答した48事例)	22/48	46
(5) 手袋使用や交換のタイミングのはどの時期で規定されているか(複数回答) (母数は(1)において①、③、④との回答した48事例)		
①作業開始前	14/48	29
②食品に直接触れる作業にあたる直前	14/48	29
③生の食肉類、魚介類、卵殻等に触れた後	17/48	35
④用便直後	11/48	23
時期について未記入	22/48	46
3. 便所に関する事項		
(1) 便所の設置状況について(複数回答あり)		
①施設内に従業員専用の便所を設置	23/65	35
②施設内に従業員、客併用の便所を設置	32/65	49
③施設外の共用便所を使用	7/65	11
④その他(業者が利用する可能性がある等)	6/65	9
(2) 便所の形状、機能等について(複数回答)		
①和式	10/65	15
②洋式	35/65	54
③洋式(温水洗浄便座付き)	27/65	42
(3)-1 便所の清掃状況について(複数回答)		
①定期的に行っている	57/65	88
②不定期に行っている	9/65	14
③行っていない	0/65	0
(3)-2 便所の清掃状況について:頻度(群別)		
1日に1回以上	22/65	34
1日に1回未満	6/65	9
気が付いたとき(～2ヵ月に1回)	2/65	3
不明、頻度について無回答	35/65	54

項目	事案数 ※	%
(4) 便所の手洗い設備について(1.作業室での手洗いに関する事項の(2)(3)(4)(7)(8))		
(4)-(2)手洗い設備は使用できる状態である	62/65	95
(4)-(3)手洗い設備は清潔に保たれている	64/65	98
(4)-(4)作業室の手洗い設備に手洗い方法についての表示や掲示がある	9/65	14
(4)-(7)作業室の手洗い場に手洗い用の洗剤、消毒剤の設置をしている	48/65	74
(4)-(8)作業室の手洗い後に手を拭くための設備などの有無(複数回答)		
①布タオル	8/65	12
②紙タオル	42/65	65
③ジェットタオル	6/65	9
④設置していない	11/65	17
4. 従事者に関する事項		
(1) 健康状態の確認記録がある	18/65	28
(2) 健康状態確認項目について(複数回答)		
①良好・不調のみ	27/65	42
②発熱	16/65	25
③倦怠感	2/65	3
④頭痛	5/65	8
⑤下痢	17/65	26
⑥吐き気	11/65	17
⑦おう吐	14/65	22
⑧家族の健康状態	11/65	17
⑨その他(爪、化膿創等)	11/65	17
無回答	16/65	25
(3) 体調不良者の措置について(複数回答)		
①休暇を指示	50/65	77
②食品に接触しない業務への従事	6/65	9
③措置していない	9/65	14
(4) 便所に入る場合に専用の履き物に履き替える場所がある	32/65	49
(5) 病原体を保有する調理従事者(検便検査でノロウイルスを検出した者)が担当した調理作業について(複数回答)		
①食品に直接接触する業務を担当	40/65	62
②手袋、調理器具を使用し食品に接触する業務を担当	20/65	31
③食品に接触する業務を担当していない	9/65	14
無回答及び該当なし	11/65	17
(6)-① 病原体を保有する調理従事者の健康状態の確認について:便の状態(複数回答)		
通常便	32/65	49
下痢便	5/65	8
その他(不明、無回答等)	28/65	43
(6)-② 病原体を保有する調理従事者の健康状態の確認について:便の回数(複数回答)		
0回	16/65	25
1回	10/65	15
2回	3/65	5
その他(不明、無回答等)	36/65	55
(6)-③ 病原体を保有する調理従事者の健康状態の確認について:便所の使用回数		
0回	8/65	12
1~2回	14/65	22
3回以上	6/65	9
その他(不明、無回答等)	37/65	57
(7) 不顕性感染者の有無について		
有り	46/65	71
無し	13/65	20
未記入	6/65	9
(8) 便器内側のふきとり結果		
①ノロウイルス検出	10/65	15
②ノロウイルス不検出	15/65	23
③未実施等(無回答含む)	40/65	62
5. 作業着に関する事項		
(1) 作業着の交換頻度が決められている	31/65	48
(1) 作業着の交換頻度が決められていると答えた31事例のうち、交換の頻度		
毎日	10/31	32
週に1回以上	5/31	16
参加者がエプロンを持参	1/31	3
頻度未記入	15/31	48
(2) 便所に入る前に作業着を脱衣する場所がある	23/65	35

※1 2017年4月17日までに回答のあった事例について集計

生食監発1124第1号
平成28年11月24日

各

都道府県 保健所設置市 特別区

 衛生主管部（局）長 殿

厚生労働省医薬・生活衛生局
生活衛生・食品安全部監視安全課長
(公 印 省 略)

ノロウイルスによる食中毒の予防及び調査について

例年、ノロウイルスによる食中毒は、冬期に多発し年間患者数の約6割を占め、食中毒対策上重要な問題となっており、発生要因の多くは調理従事者を介したものとなっています。

つきましては、ノロウイルスによる食中毒の予防対策及び原因調査について、下記にご留意の上、ご対応方よろしく申し上げます。

記

1. 予防対策について

本シーズンにおけるノロウイルスによる食中毒の発生防止のため、予め大量調理施設（弁当屋、仕出し、旅館、学校、病院等）等に対し、リーフレット、ノロウイルスに関するQ&A及び関連通知※を活用して、調理従事者の衛生管理について周知、指導を行うこと。

なお、公益社団法人日本食品衛生協会においては、11月から1月までの間を「ノロウイルス食中毒予防強化期間」として、食品等事業者や消費者に対し、広く啓発活動事業を推進することから、厚生労働省では後援名義の使用を承認したので、貴管下の食品衛生協会等関係団体における自主衛生管理の推進及び食中毒の未然防止を図る事業について、支援・協力をよろしく願います。

（参考：公益社団法人日本食品衛生協会ホームページ）

http://www.n-shokuei.jp/topics/nv_yobou/pdf/poster.pdf

2. 原因調査について

(1) ノロウイルス食中毒調査の検証等の一環として、国立感染症研究所及び国立医薬品食品衛生研究所の協力を得て、食中毒患者数が多い事案、食中毒の探知から処分までに日数を要している事案等を中心に当課において関係都道府県等から当該事案の食中毒調査についてヒアリングを実施した。その結果、別紙1のとおり食中毒調査に関する課題を確認したことから、以下の点に留意し、別紙2により調査を行うこと。

① 汚染経路の調査のため、病原体を保有する又はそのおそれがある調理従事者の行動及び施設の衛生状況について以下の内容を調査すること。

ア. 作業室での手洗い等に関する事項

イ. 手袋に関する事項

ウ. 便所に関する事項

エ. 従事者に関する事項（※従事者の健康状態に関する調査は、聴取内容の信頼性を確認するため、下痢による汚染を想定して、便器内側をふきとること。）

オ. 作業着に関する事項

② 流行曲線は発症日時に基づき作成し、症候学的観察を行うこと。

(2) (1) 別紙2による調査結果は、本年12月から来年1月末まで通常の食中毒報告に加え別紙3の様式にて報告すること。

また、上記調査内容については、報告期間に関わらず実施すること。

(3) 平成28年4月1日付け生食監発0401第1号厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部監視安全課長通知の1(1)について、引き続き対応願いたいこと。

※「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）」（平成16年2月27日付け食安発第0227012号別添。最終改正：平成26年10月14日食安発1014第1号）

「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28年10月6日付け生食発1006第1号）

「ノロウイルスに関するQ&A」（平成16年2月4日付け事務連絡最終改訂：平成28年11月18日）

「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）

等

ノロウイルス食中毒事例の調査結果に関するヒアリング（概要）

【目的】

ノロウイルス食中毒対策の一環として、食中毒の発生時調査や予防対策における課題の分析を推進すること。

【ヒアリング方法等】

5自治体に対し、平成19年「ノロウイルス食中毒対策について（提言）」の内容等に関する食中毒調査状況についてヒアリングを実施した。

主なヒアリング項目は以下のとおり。

- a) 喫食調査結果において患者の共通食事等が限定されているか。
- b) 流行曲線が一峰性で時間的、空間的に集積性があるか。
- c) 他の患者の嘔吐物及び糞便に曝露された結果の感染であることが除外されるか。
- d) 患者と調理従事者等から検出されたウイルスの遺伝子型が同一であるか。
（調理従事者等が被害者となって感染した場合には同一になるため注意が必要）
- e) 調理従事者等が患者に先んじて発症しているか。
- f) 調理従事者等が共通食を喫食していないか。

【課題】

①汚染経路に関する調査

- ア．病原体を保有する又はそのおそれがある調理従事者の手洗い状況、手袋の使用状況、便所の利用状況、調理作業内容等に関すること。
- イ．汚染原因が不顕性感染者に由来するなど報告内容の信頼性に関すること。
- ウ．手洗い方法の規定の整備、手袋使用方法の規定の整備、便所利用時の規定の整備、従業員の健康確認に関する規定の整備等に関すること。
- エ．手洗い設備（使用状況、洗浄剤、消毒剤、ペーパータオル等）に関すること。

②食中毒処理要領等による調査の徹底

潜伏期間による流行曲線を作成している事例があり、十分な調査が実施できない可能性があるため、流行曲線は発症日時に基づき作成し、症候学的観察を行うこと。

1. 【作業室での手洗い等に関する事項】

- (1) 従業員が使用する手洗い設備はどこに設置されているか。
①製造・加工・調理作業室内 ②その他 ()
- (2) 手洗い設備は使用できる状態か。
①使用できる状態である ②使用できる状態ではない (例：荷物置き場となり使用でき状態ではない等)
- (3) 手洗い設備は清潔に保たれているか。
①保たれている ②保たれていない
- (4) 作業室の手洗い設備に手洗い方法についての表示や掲示があるか。
①表示や掲示がある ②表示や掲示がない
- (5) 作業室の手洗いのタイミング※が規定されているか。
①規定されている ②規定されていない
※作業開始前、食品に直接触れる作業にあたる直前、生の食肉類、魚介類、卵殻等に触れた後、用便直後等
- (6) 作業室の手洗いのタイミングは、以下のどの時点で規定されているか。(複数回答可)
①作業開始前 ②食品に直接触れる作業にあたる直前 ③生の食肉類、魚介類、卵殻等に触れた後 ④用便直後
- (7) 作業室の手洗い場に手洗い用の洗浄剤、消毒剤は設置されているか。
①設置している ②設置していない
- (8) 作業室の手洗い後に手を拭くための設備等はあるか。
①布タオル ②紙タオル ③ジェットタオル ④設置していない

2. 【手袋に関する事項】

- (1) 食品に直接触れる作業において、手袋（使い捨て手袋）を使用しているか
①使用している ②使用していない ③特定の作業のみ使用（作業内容： ）
④その他 ()
- (2) 手袋を装着する前に手洗い、消毒等を行っているか。
①実施している ②実施してない
- (3) 使用する使い捨て手袋は十分残量が保管されているか。
①保管されている ②保管されていない
- (4) 手袋使用や交換のタイミング※が規定されているか。
①規定されている ②規定されていない
※作業開始前、食品に直接触れる作業にあたる直前、生の食肉類、魚介類、卵殻等に触れた後、用便直後等
- (5) 手袋使用や交換のタイミングは、以下のどの時点で規定されているか。(複数回答可)
①作業開始前 ②食品に直接触れる作業にあたる直前 ③生の食肉類、魚介類、卵殻

等に触れた後 ④用便直後

3. 【便所に関する事項】

(1) 便所の設置状況について

- ①施設内に従業員専用の便所を設置 ②施設内に従業員、客併用の便所を設置
③施設外の共用便所を使用 ④その他 ()

(2) 便所の形状、機能等について

- ①和式 ②洋式 ③洋式(温水洗浄便座付き)

(3) 便所の清掃状況について

- ①定期的に行っている(清掃頻度) ②不定期に行っている(清掃頻度)
③行っていない

(4) 便所の手洗い設備について

【作業室での手洗い等に関する事項】の(2)、(3)、(4)、(7)、(8)と同様

4. 【従事者に関する事項】

(1) 健康状態の確認記録があるか

- ①記録がある ②記録がない

(2) 健康状態確認項目について

- ①良好・不調のみ ②発熱 ③倦怠感 ④頭痛 ⑤下痢 ⑥吐き気 ⑦おう吐
⑧家族の健康状態 ⑨その他 ()

(3) 体調不良者の措置について

- ①休暇を指示 ②食品に接触しない業務への従事 ③措置していない

(4) 便所に入る場合に専用の履き物に履き替えるようになっているか(履き替え場所の有無)

- ①履き替え場所がある ②履き替え場所がない

(5) 病原体を保有する調理従事者(検便検査でノロウイルスを検出した者)が担当した調理作業について

- ①食品に直接接触する業務を担当 ②手袋、調理器具を使用し食品に接触する業務を担当 ③食品に接触する業務を担当していない

(6) 病原体を保有する調理従事者の健康状態の確認について(調理作業中の状況を回答してください)

- ①便の状態(通常便・下痢便) ②便の回数()回 ③便所の使用回数()回

(7) 不顕性感染者の有無について

- ①有 ②無

(8) 便器内側のふきとり結果

- ①ノロウイルス検出 ②ノロウイルス不検出

5. 【作業着に関する事項】

(1) 作業着の交換頻度について

①決められている（交換頻度）②決められていない

（２）便所に入る前に作業着を脱衣するようになっているか（脱衣場所の有無）

①脱衣場所がある ②脱衣場所がない

別紙3
自治体名：
食中毒報告年月日：
原因施設名：

※記載方法:あてはまる項目の回答欄に○を記入。具体的な数値・内容を記入する場合も各回答欄に記載してください。

1.作業室での手洗に関する事項																											
(1)	①	②	(2)	①	②	(3)	①	②	(4)	①	②	(5)	①	②	(6)	①	②	③	④	(7)	①	②	(8)	①	②	③	④

2 手袋に関する事項																		
(1)	①	②	③	④	(2)	①	②	(3)	①	②	(4)	①	②	(5)	①	②	③	④

3 便所に関する事項																														
(1)	①	②	③	④	(2)	①	②	③	(3)	①	②	③	(4)	(2)	①	②	(3)	①	②	(4)	①	②	(7)	①	②	(8)	①	②	③	④

4 従事者に関する事項																																	
(1)	①	②	(2)	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨	(3)	①	②	③	(4)	①	②	(5)	①	②	③	(6)	①	②	③	(7)	①	②	(8)	①	②

5 作業着に関する事項						
(1)	(1)	①	②	(2)	①	②