

食安監発1004第1号  
平成25年10月4日

各 

都道府県
保健所設置市
特別区

 衛生主管部（局）長 殿

厚生労働省医薬食品局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、年間食中毒患者数の約5割を占め、食中毒予防の観点から重要な問題となっています。特に昨シーズン（4月～3月）は、1事案で患者数が2千人を超える食中毒が発生するなど、患者数、事件数とも、過去10年間で2番目に多くなっています（別表参照）。

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、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、仕出し屋、旅館、学校、病院等）等に対し、関連通知※に基づき、調理従事者の衛生管理について周知、指導を行うようお願いします。

また、本年度の年末一斉取締りを11月より実施し、施設への立入り調査、監視指導の強化を図ることとしているので申し添えます。

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としていることから、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の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、御支援・御協力いただけますようお願いいたします。

※「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24年4月25日食安発0425第3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25年2月1日付け食安発0201第2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）、

「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