

事務連絡  
平成 24 年 11 月 13 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

医薬食品局 食品安全部 監視安全課

#### 感染性胃腸炎の流行に伴うノロウイルスの予防啓発について

感染性胃腸炎の患者発生は、例年、10月から11月にかけて流行曲線に立ち上がりが見られ、その後、急速に増加し12月の中旬頃にピークとなる傾向があります。本年は、比較的早く増加傾向を認め、感染性胃腸炎の定点当たりの届出数が別紙のとおり、第44週には5.00を超え、本格的な流行時期に近いことが強く示唆されています。

この時期に発生する感染性胃腸炎のうち、特に集団発生例の多くはノロウイルスによるものであると推測されており（国立感染症研究所感染症情報センターホームページ参照）、今後のノロウイルスによる食中毒や感染性胃腸炎の発生動向に特に注意が必要な状況となっております。

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を迎えることに鑑み、「ノロウイルスに関するQ&A」を参考に、地域住民や社会福祉施設等に対し、手洗いの徹底や糞便・吐物の適切な処理等の感染予防対策の啓発に引き続き努めるよう、お願いします。

なお、ノロウイルスによる食中毒では、ノロウイルス感染者が食品の調理に従事することによる食中毒が多発していることから、平成19年10月12日付け食品安全部長通知「ノロウイルス食中毒対策について」等を参考に、ノロウイルス食中毒の防止対策について、より一層の周知及び指導をお願いします。

(参考)

ノロウイルス検出状況 2011/12シーズン (国立感染症研究所感染症情報センター)  
<http://www.nih.go.jp/niid/ja/iasr-noro.html>

ノロウイルスに関するQ&A (最終改定：平成24年4月18日)  
<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html>

報道関係者 各位

平成24年11月27日

【照会先】

医薬食品局 食品安全部

企画情報課 林、村上（内線）2448, 2493

（直通電話）03-3595-2326

監視安全課 鶴身、前川（内線）2477, 2478

（直通電話）03-3595-2337

健康局

結核感染症課 梅木（内線）2926

（直通電話）03-3595-2257

（代表電話）03(5253)1111

## ノロウイルスによる食中毒や感染に注意

～感染性胃腸炎の患者数は、過去10年の同時期で2番目に多い水準～

ノロウイルスなどによる感染性胃腸炎<sup>(注1)</sup>の患者が増加しており<sup>(注2)</sup>、同時期としては、平成18年に次いで、過去10年間で第2位の水準となっています。

年間の食中毒の患者数の約半分はノロウイルスによるものですが、うち約7割は11月～2月に発生するなど<sup>(注3)</sup>、この時期の感染性胃腸炎の集団発生例の多くはノロウイルスによると考えられます。

ノロウイルスによる食中毒は、主に、調理者を通じた食品の汚染により発生します。ノロウイルスは、感染力が強く、大規模な食中毒など集団発生を起こしやすいため、注意が必要です。

このため、ノロウイルスによる食中毒や感染の防止対策について、一層の啓発や指導等を行うこととし、注意喚起のためのリーフレットを作成して、本日付で都道府県等に周知しました。

注1 感染性胃腸炎には、ノロウイルス（冬に多い）、ロタウイルス（春に多い）、様々な細菌（夏に多い）など様々な原因によるものを含む。

注2 感染性胃腸炎の11月12日～18日の週（第46週）の定点当たりの届出数（本日、国立感染症研究所が発表）は、11.39。過去10年の同時期では、平成18年の16.42に次いで多い。

注3 今年のノロウイルスによる食中毒の発生状況は、10月：11件、11月（26日までに厚労省に報告のあったもの）：26件であり、増加する傾向がみられている。

### ノロウイルスに関する注意喚起のポイント

- ・ 食品の取り扱いに当たっては、調理者の健康管理、手洗い、調理器具などの消毒が重要。
- ・ 感染拡大防止には、汚染したものの消毒、患者のおう吐物・おむつの適切な処理が重要。

(別添)

- 1 事務連絡「感染性胃腸炎の流行状況を踏まえたノロウイルスの一層の予防の啓発について」
- 2 リーフレット
- 3 感染性胃腸炎の流行状況

**【参考】**

ノロウイルスについての詳しい情報は、以下もご参照ください。

- 厚生労働省ホームページ ノロウイルスの予防に関するQ&A

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html>

- 平成24年11月13日付事務連絡「感染性胃腸炎の流行に伴うノロウイルスの予防啓発について」

[http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/gyousei/dl/121113\\_1.pdf](http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/gyousei/dl/121113_1.pdf)

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

厚生労働省健康局結核感染症課  
医薬食品局食品安全部企画情報課  
監視安全課

感染性胃腸炎の流行状況を踏まえた  
ノロウイルスの一層の予防の啓発について

ノロウイルスの感染及び食中毒の予防については、平成24年11月13日付け事務連絡「感染性胃腸炎の流行に伴うノロウイルスの予防啓発について」において、啓発や指導等を行っていただくよう依頼したところですが、感染症発生動向調査（速報）によると、感染性胃腸炎の患者が急増しており、同時期では過去10年間で平成18年に次ぐ2番目の水準となっています。

このため、ノロウイルスの予防対策について、一層の普及啓発に努めていただくようお願いいたします。

特に、ノロウイルス食中毒の発生原因としては、調理従事者を介した発生が主要なものとなっていることから、ノロウイルス食中毒予防に関する要点をまとめたリーフレットを作成しました。食品、添加物等の年末一斉取締りの機会に配布するなど、ノロウイルスによる食中毒の発生予防に関する周知・指導を図っていただくようお願いいたします。

※当該リーフレットは、

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/03.html#link01-01>

に掲載していますので、ダウンロードしてご活用ください。

食品を取扱う方々へ

# 冬は特にご注意!

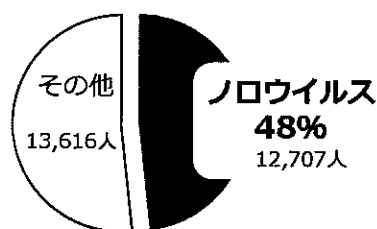
# ノロウイルスによる食中毒

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

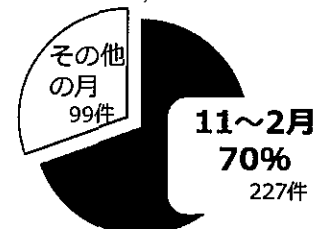
### ノロウイルスによる食中毒は、

◆患者数で第1位



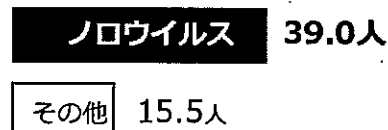
原因別の食中毒患者数 (年間)

◆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/jobou/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淨・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、ドアノブなども塩素液などで消毒します。
  - 次亜塩素酸ナトリウムは金属腐食性があります。金属部（ドアノブなど）消毒後は十分に薬剤を拭き取りましょう。
- 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。

## 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、塩素消毒後、水ぶきをします。
  - 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。
  - しぶ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>&lt;食品からの感染&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●感染した人が調理などをして汚染された食品</li> <li>●ウイルスの蓄積した、加熱不十分な二枚貝など</li> </ul> <p>&lt;人からの感染&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●患者のふん便やおう吐物からの二次感染</li> <li>●家庭や施設内などでの飛沫などによる感染</li> </ul>	<p>&lt;潜伏時間&gt;</p> <p>感染から発症まで24~48時間</p> <p>&lt;主な症状&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●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。</li> <li>●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。</li> </ul>

# 手洗いの手順

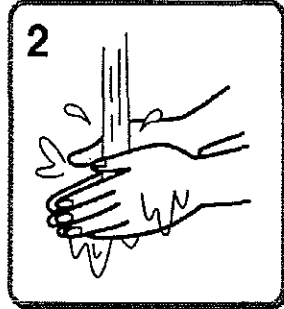
かならず手を洗いましょう。

- ◆ 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



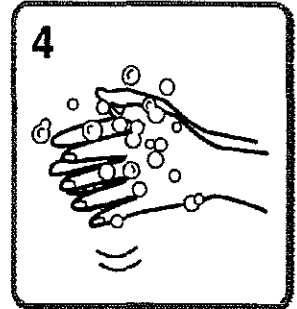
1 時計や指輪をはずしたのを確認する



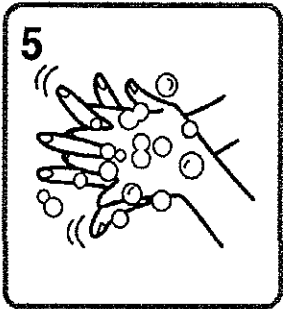
2 ひじから下を水でぬらす



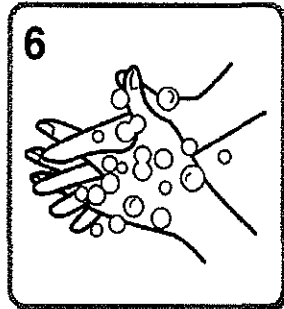
3 手洗い石けんをつけて



4 よく泡立てる



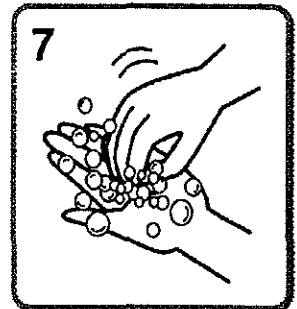
5 手のひらと甲 (5回程度)



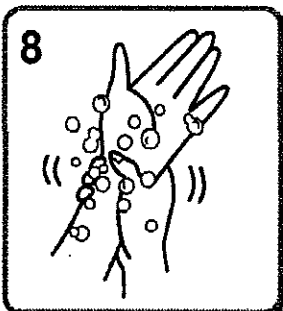
6 指の間、付け根 (5回程度)



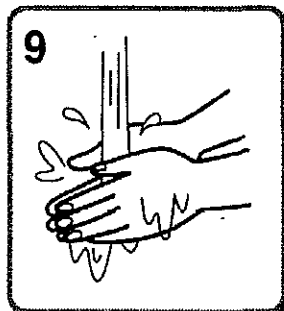
7 親指洗い (5回程度)



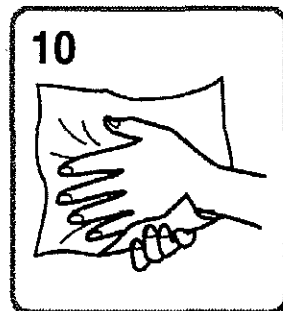
8 指先 (5回程度)



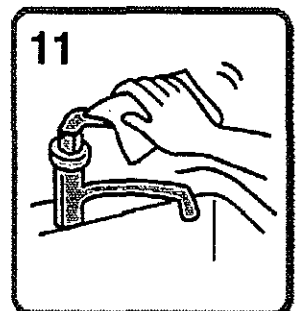
9 手首 (5回程度)  
腕・ひじまで洗う



10 水で十分にすすぎ



11 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



12 蛇口栓にペーパータオルをかぶせて栓を締める



13 アルコールを噴霧する※  
(水分が残っていると効果減)



14 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。

写

食安監発 0111 第 2 号

平成 25 年 1 月 11 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

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するとともに、平成 24 年 11 月 16 日付け食安発 1116 第 2 号に基づく年末一斉取締りにおいて、飲食店、旅館及び仕出し屋等の大量調理施設に対して、立入り調査による監視指導をお願いしたところです。

しかしながら、12 月におけるノロウイルスによる食中毒（別添 1、速報値）は、患者数が千人を超える事件が複数発生するなど、過去 5 年間の同月比で最も多くの患者数となっています。

例年、ノロウイルスによる食中毒は 1 月以降も多発していることから、今般の大規模食中毒に関し自治体より報告のあった原因（推定）及び対策を別添 2 のとおり参考にお知らせするので、引き続き、施設への立入り調査、改善状況の確認を行う等、関連通知に基づく調理従事者等の衛生管理、加熱が必要な食品の中心部までの十分な加熱等について、監視指導の徹底をお願いします。

なお、国立医薬品食品衛生研究所で検討している食品中のノロウイルスの検出法についてホームページに掲載されているので、食中毒調査の参考としてお知らせします。

ホームページアドレス：<http://www.nihs.go.jp/fhm/csvdf/index.htm>



別添1：平成24年12月に発生したノロウイルスによる食中毒（速報値）

No.	自治体	原因施設	原因食品	遺伝子型	患者数	初発日
1	大阪府	飲食店	食事	G II	21	2012/12/1
2	新潟県	製造所	餅菓子	G II	445	2012/12/1
3	栃木県	旅館	食事	G II	22	2012/12/1
4	兵庫県	旅館	食事		17	2012/12/1
5	新潟市	飲食店	食事	G II	6	2012/12/2
6	広島市	飲食店	食事	G II	6	2012/12/2
7	大分市	飲食店	食事	G II	25	2012/12/2
8	横浜市	飲食店	調査中		16	2012/12/2
9	京都市	飲食店	調査中	G II	15	2012/12/3
10	島根県	飲食店	食事	G II	16	2012/12/3
11	中央区	飲食店	生カキ	G II	19	2012/12/4
12	静岡県	飲食店	会席料理	G II	11	2012/12/4
13	下関市	飲食店	食事		43	2012/12/5
14	北海道	飲食店	食事	G II	24	2012/12/6
15	千代田区	飲食店	食事	G II	27	2012/12/6
16	愛媛県	福祉施設	食事	G II	30	2012/12/6
17	神奈川県	飲食店	食事		17	2012/12/7
18	京都市	旅館	旅館提供メニュー(調査中)	G II	95	2012/12/7
19	世田谷区	飲食店	殻付き生ガキ	G I / II	12	2012/12/8
20	長野県	旅館	食事		5	2012/12/8
21	山梨県	その他	餅	G II	41	2012/12/8
22	神戸市	飲食店	食事		12	2012/12/8
23	名古屋市	旅館	食事		49	2012/12/9
24	松山市	飲食店	食事	G I / II	5	2012/12/9
25	福岡県	その他	食事	G II	63	2012/12/9
26	岡崎市	飲食店	食事	G II	13	2012/12/9
27	さいたま市	飲食店	食事	G I / II	12	2012/12/9
28	滋賀県	飲食店	食事		17	2012/12/9
29	山口県	飲食店	食事	G II	58	2012/12/9
30	長崎県	飲食店	食事	G II	9	2012/12/9
31	岐阜県	飲食店	食事	G II	12	2012/12/10
32	静岡県	旅館	食事	G II	43	2012/12/10
33	神奈川県	飲食店	食事	G II	17	2012/12/10
34	富山県	飲食店	食事		6	2012/12/10
35	宮崎市	飲食店	食事		85	2012/12/11
36	広島市	仕出し	食事	G II	1,976	2012/12/11
37	三重県	飲食店	食事		20	2012/12/11
38	松山市	飲食店	食事	G II	39	2012/12/12
39	神奈川県	飲食店	食事	G II	11	2012/12/12
40	滋賀県	飲食店	食事	G II	9	2012/12/12
41	京都市	飲食店	食事		11	2012/12/12
42	徳島県	製造所	パン	G II	159	2012/12/12
43	山梨県	仕出し	食事	G II	1,445	2012/12/12
44	山梨県	飲食店	カキ	G I / II	4	2012/12/13
45	江東区	飲食店	食事	G II	8	2012/12/13
46	大阪府	飲食店	食事	G II	36	2012/12/13

No.	自治体	原因施設	原因食品	遺伝子型	患者数	初発日
47	東京都	飲食店	食事 (ビッフェ)	G II	76	2012/12/13
48	和歌山県	飲食店	食事		16	2012/12/13
49	山梨県	飲食店	食事	G II	13	2012/12/13
50	山口県	飲食店	食事		7	2012/12/13
51	広島市	飲食店	食事	G II	33	2012/12/13
52	千葉県	飲食店	食事	G II	7	2012/12/14
53	奈良県	飲食店	調査中	G II	21	2012/12/15
54	倉敷市	その他	食事	G II	19	2012/12/15
55	山形県	飲食店	食事	G II	16	2012/12/15
56	姫路市	飲食店	食事	G II	12	2012/12/15
57	長野県	飲食店	食事		22	2012/12/15
58	岡山市	飲食店	食事		42	2012/12/16
59	京都府	飲食店	食事	G I / II	30	2012/12/16
60	青森県	飲食店	食事	G II	7	2012/12/16
61	山梨県	飲食店	食事	G II	10	2012/12/16
62	大分県	病院	食事	G II	10	2012/12/16
63	呉市	事業所	食事	G II	48	2012/12/17
64	山形県	飲食店	調査中	G II	7	2012/12/17
65	富山県	飲食店	食事		33	2012/12/17
66	東京都	飲食店	食事	G II	24	2012/12/17
67	東京都	飲食店	食事	G II	13	2012/12/18
68	大分市	飲食店	調査中	G II	28	2012/12/19
69	江東区	仕出し	弁当	G II	35	2012/12/19
70	姫路市	飲食店	調査中	G II	28	2012/12/19
71	奈良市	飲食店	食事	G II	4	2012/12/19
72	東大阪市	飲食店	食事	G II	10	2012/12/20
73	茨城県	製造所	プリンアラモード		80	2012/12/21
74	奈良県	飲食店	食事		25	2012/12/21
75	大阪府	飲食店	食事	G II	58	2012/12/22
76	埼玉県	飲食店	食事		18	2012/12/22
77	秋田市	飲食店	カキ酢 (推定)		16	2012/12/22
78	京都府	飲食店	食事	G II	20	2012/12/22
79	兵庫県	飲食店	食事	G II	24	2012/12/23
80	長崎県	飲食店	食事		22	2012/12/23
81	奈良県	飲食店	食事		15	2012/12/23
82	福岡県	製造所	いちごショートケーキ		33	2012/12/23
83	下関市	飲食店	食事		31	2012/12/23
84	山梨県	飲食店	食事	G II	24	2012/12/24
85	富山県	飲食店	食事		17	2012/12/24
86	大分県	事業所	食事	G II	27	2012/12/26
87	姫路市	飲食店	調査中		8	2012/12/26
88	岩手県	飲食店	食事	G I / II	11	2012/12/27
89	鹿児島県	飲食店	不明 (宴会料理)	G II	15	2012/12/27
90	静岡県	飲食店	会食料理		4	2012/12/28
91	福山市	飲食店	食事		31	2012/12/29

別添2：平成24年12月に発生した大規模食中毒の原因（推定）と対策（抜粋）

(1) 事例A

原因食品 (患者数)	仕出し弁当 (1,976人；速報値)
ノロウイルス の汚染原因 (推定)	調理従業員等からの汚染が原因と推定 参考；検査結果 従事者便 28人中7人陽性 拭き取り 10検体中2検体陽性
再発防止対策 (概要)	<p>1 食品等の取扱い</p> <p>(1) 加熱せずに提供する食品や加熱調理後の食品は、直接素手で取り扱うことのないよう、使い捨て手袋などを使用し、手指から食品への細菌等の汚染防止を再度徹底すること。また、使用している手袋は、用便後及び汚染作業後に交換することを徹底すること。</p> <p>(2) 加熱・冷却温度を記録し、保存すること。</p> <p>2 従事者について</p> <p>(1) 作業開始前及び用便後並びに汚染作業後には必ず手指の洗浄と消毒を徹底すること。</p> <p>(2) 下痢、腹痛などの胃腸炎症状があった場合は、調理業務に従事させないことを徹底すること。</p> <p>(3) 従事者への食中毒防止に関する衛生教育を定期的に行うこと。</p> <p>(4) トイレの使用時は、作業服のまま入らないこと。</p> <p>3 施設について</p> <p>(1) 施設設備及び機械器具の全面的な清掃、洗浄消毒を実施すること。特に、手の触れる箇所及び食品の触れる箇所については徹底すること。</p> <p>(2) 調理に用いない不要物を撤去すること。</p> <p>(3) フード、器具及び機械の油汚れを取り除き、定期的な清掃により常に清潔な状態を保つこと。</p> <p>(4) 各部屋に設置されている手指洗浄消毒設備の消毒液及びペーパータオルの補充を定期的に行うこと。また、常に手指洗浄消毒設備が使用できるよう使用物等の保管場所を定めること。</p> <p>(5) 粗処理場の結露が生じている箇所について、その対策を講じること。</p> <p>(6) 使用水は飲用適の水を用い、遊離残留塩素が0.1mg/l以上であることを始業前及び作業終了後に毎日検査し、記録すること。</p> <p>(7) 施設に設置されているゴミ箱を、直接手が触れずに使用できるようにすること。</p>

(2) 事例B

<p>原因食品 (患者数)</p>	<p>仕出し弁当 (1,445人;速報値)</p>
<p>ノロウイルス の汚染原因 (推定)</p>	<p>調理従業員等に体調不良や発症者がいたことが汚染原因と推定 参考; 従業員検便(69名実施)検査結果 調理関係者 34人 調理 10人中1人陽性 盛付け14人中5人陽性 洗浄 10人中6人陽性 配送関係者 30人中11人陽性 事務・営業職 5人中1人陽性 ※従業員も食中毒の原因となった弁当を喫食している。</p>
<p>再発防止対策 (概要)</p>	<p>1 原因食品が推定されたことによる再発防止対策 (1) 十分な加熱の徹底 (2) 従業員の体調管理の徹底 (3) 手洗い(2度洗い)の徹底 (4) 毎日、作業終了後、作業場内及び調理器具等の洗浄、殺菌の実施の徹底 (5) 献立単位毎、使い捨て手袋と使い捨てエプロンの交換の実施 (6) 使い捨て手袋の設置場所を増やし、作業毎に取り替えやすい体制の確立 2 衛生管理全般に係る事項 (1) 従業員の体調管理(体温チェック含む)の徹底及び家族の健康状態のチェックの徹底 (2) 普段からノロウイルス等に感染しないように、食べ物等への注意の徹底 (3) 予備人員の確保 (4) ノロウイルスの検便検査の実施(10月から3月の間、毎月1回実施) (5) トイレの清掃・消毒の徹底 (6) 外部検査機関による衛生検査の実施 (7) 衛生管理に関する社内会議の定期的な開催 (8) 従業員の衛生教育の実施</p>