



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	GⅡ	21	2012/12/1
2	新潟県	製造所	餅菓子	GⅡ	445	2012/12/1
3	栃木県	旅館	食事	GⅡ	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	GⅡ	6	2012/12/2
6	広島市	飲食店	食事	GⅡ	6	2012/12/2
7	大分市	飲食店	食事	GⅡ	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	GⅡ	15	2012/12/3
10	島根県	飲食店	食事	GⅡ	16	2012/12/3
11	中央区	飲食店	生カキ	GⅡ	19	2012/12/4
12	静岡県	飲食店	会席料理	GⅡ	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	GⅡ	24	2012/12/6
15	千代田区	飲食店	食事	GⅡ	27	2012/12/6
16	愛媛県	福祉施設	食事	GⅡ	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)	GⅡ	95	2012/12/7
19	世田谷区	飲食店	殻付き生ガキ	GⅠ/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	GⅡ	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	GⅠ/Ⅱ	5	2012/12/9
25	福岡県	その他	食事	GⅡ	63	2012/12/9
26	岡崎市	飲食店	食事	GⅡ	13	2012/12/9
27	さいたま市	飲食店	食事	GⅠ/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	GⅡ	58	2012/12/9
30	長崎県	飲食店	食事	GⅡ	9	2012/12/9
31	岐阜県	飲食店	食事	GⅡ	12	2012/12/10
32	静岡県	旅館	食事	GⅡ	43	2012/12/10
33	神奈川県	飲食店	食事	GⅡ	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	GⅡ	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	GⅡ	39	2012/12/12
39	神奈川県	飲食店	食事	GⅡ	11	2012/12/12
40	滋賀県	飲食店	食事	GⅡ	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	GⅡ	159	2012/12/12
43	山梨県	仕出し	食事	GⅡ	1,445	2012/12/12
44	山梨県	飲食店	カキ	GⅠ/Ⅱ	4	2012/12/13
45	江東区	飲食店	食事	GⅡ	8	2012/12/13
46	大阪府	飲食店	食事	GⅡ	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）	GⅡ	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	GⅡ	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	GⅡ	33	2012/12/13
52	千葉県	飲食店	食事	GⅡ	7	2012/12/14
53	奈良県	飲食店	調査中	GⅡ	21	2012/12/15
54	倉敷市	その他	食事	GⅡ	19	2012/12/15
55	山形県	飲食店	食事	GⅡ	16	2012/12/15
56	姫路市	飲食店	食事	GⅡ	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	GⅠ / Ⅱ	30	2012/12/16
60	青森県	飲食店	食事	GⅡ	7	2012/12/16
61	山梨県	飲食店	食事	GⅡ	10	2012/12/16
62	大分県	病院	食事	GⅡ	10	2012/12/16
63	呉市	事業所	食事	GⅡ	48	2012/12/17
64	山形県	飲食店	調査中	GⅡ	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	GⅡ	24	2012/12/17
67	東京都	飲食店	食事	GⅡ	13	2012/12/18
68	大分市	飲食店	調査中	GⅡ	28	2012/12/19
69	江東区	仕出し	弁当	GⅡ	35	2012/12/19
70	姫路市	飲食店	調査中	GⅡ	28	2012/12/19
71	奈良市	飲食店	食事	GⅡ	4	2012/12/19
72	東大阪市	飲食店	食事	GⅡ	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	GⅡ	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	GⅡ	20	2012/12/22
79	兵庫県	飲食店	食事	GⅡ	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	GⅡ	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	GⅡ	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	GⅠ / Ⅱ	11	2012/12/27
89	鹿児島県	飲食店	不明（宴会料理）	GⅡ	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）	1 食品等の取扱い （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。 （2）加熱・冷却温度を記録し、保存すること。 2 従事者について （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。 （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。 （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。 （4）トイレの使用時は、作業服のまま入らないこと。 3 施設について （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。 （2）調理に用いない不要物を撤去すること。 （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。 （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。 （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。 （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。 （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。

(2) 事例B

原因食品 (患者数)	仕出し弁当 (1,445人；速報値)
ノロウイルス の汚染原因 (推定)	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。
再発防止対策 (概要)	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