

これまでの取組（厚生労働省）①

【平成9年】

- 食中毒統計を見直し、病原物質の対象に小型球形ウイルス（現：ノロウイルス）を追加

【平成10年】

- 生食用かきの表示基準の改正（採取海域を追加）

【平成16年、平成18年改正】

- ノロウイルスに関するQ & A
 - ・手洗いの励行、食品取扱時の汚染防止、糞便や嘔吐物の適切な処理、食品の十分な加熱等

【平成19年】

- 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会開催
 - ・平成18年の食中毒の多発を受けて、発生状況を分析・評価し、調理従事者等を原因とする食中毒の発生防止に関する意見を取りまとめ
- 【ノロウイルス食中毒対策について（提言）（平成19年10月12日）】
 - ◆ノロウイルスの特徴（病原性、感染経路等）
 - ◆下水等環境対策、調理施設の衛生対策、調理従事者の感染予防対策、関係者への普及啓発等
 - ◆食中毒・感染症調査の適切な実施

【平成20年】

- 「大量調理施設衛生管理マニュアル」の改正
 - ・「ノロウイルス食中毒対策について（提言）」を踏まえ、手洗いの励行、食品取扱時の汚染防止、糞便や嘔吐物の適切な処理、食品の十分な加熱等の対策について改正

これまでの取組（厚生労働省）②

【平成25年】

- 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会開催（平成25年3月）
 - ・平成24年の食中毒の多発、一千人を超える患者の事例発生を受け以下の改正を行った。
 - ①「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針」（自治体向けのガイドライン）
食品取扱施設等における衛生管理に「使い捨て手袋の交換」、「手洗い、健康管理の衛生教育」、「おう吐物等により汚染された可能性のある食品の廃棄」、「施設でおう吐した場合の消毒」等を追記。
 - ②「大量調理施設衛生管理マニュアル」（事業者向けのガイドライン）
「二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の加熱温度を85～90℃で90秒間以上」に改正。
- ノロウイルスの流行期（11月～2月）に備えて、全国の自治体に対して、ノロウイルスによる食中毒の予防について重点的に事業者に指導等を実施するよう、通知を発出。（平成25年10月）
- 食品を取り扱う事業者向けに、必要な対策をまとめたリーフレットを作成（平成24年・25年）
自治体に送付するとともに、関係団体において講習会等で配布
- 「食品・添加物等の年末一斉取締り」を例年より1ヶ月前倒しして11月に実施し、更なるノロウイルス食中毒の発生防止の徹底を図るため、自治体を通して大量調理施設（給食施設等）等に対する監視指導の強化及び食品取扱い事業者に対する普及啓発を実施。



これまでの取組（関係団体）

① 11月～1月の3か月を「ノロウイルス食中毒予防強化期間」として全国の食品衛生協会において啓発活動を実施（全国39か所で講習会の実施）

② 食品等事業者及び消費者に対する講習会等の開催

【内容】

- ◎行政によるノロウイルス食中毒対策
- ◎学識経験者によるノロウイルス食中毒対策
- ◎食品製造現場におけるノロウイルス対策
- ◎手洗いに関する講習

【開催頻度及び参加者】

- ◎平成24年度計2回 東京（200名）、大阪（210名）
- ◎平成25年度計5回 東京（193名）、京都（163名）、宮城（329名）、
（11～12月） 広島（219名）、福岡（165名）

③ ノロウイルス食中毒予防に関する
テキスト、ポスター、リーフレットの作成、頒布

- ◎リーフレットの印刷部数：平成24年 15万部
平成25年 35万部

④ ノロウイルス食中毒予防のための手洗いに関する
検討、情報提供

