

食安監発 0930 第 2 号
平成 27 年 9 月 30 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。発生件数は、毎年 10 月から増えはじめ、11 月に急増する傾向があり、発生原因の多くは調理従事者を介したものとなっています。

食中毒患者数及び事案数ともに過去最大となった 2006/2007 年シーズンのノロウイルスの大流行は、変異株が急速に全国に広まったことによると推察されていますが、2014/2015 年シーズンのノロウイルスを原因とする食中毒などの健康被害事例では、これまで検出例の少ない遺伝子型（GⅡ.17）のノロウイルスが検出されており、注意が必要です。

つきましては、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、リーフレット、ノロウイルスに関する Q&A 及び関連通知[※]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。

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 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 25 年 10 月 22 日付け食安発 1022 第 10 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 27 年 6 月 30 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