

生食監発0313第1号
平成29年3月13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・生活衛生局
生活衛生・食品全部監視安全課長
(公 印 省 略)

加熱せず喫食する乾物等食品によるノロウイルス食中毒予防の徹底について

ノロウイルスの食中毒予防については、平成29年3月1日付け生食監発0301第1号「ノロウイルスによる食中毒の調査及び注意喚起について」により、学校給食を原因とする食中毒に関連し、東京都立川市の給食の親子丼に使用されていた刻み海苔からノロウイルスが検出されたことを踏まえ、食中毒調査時の確認及び住民等への指導等についてお願いしたところです。

今般、大阪市の調査において、当該刻み海苔の加工施設からノロウイルスを検出し、当該施設に対し営業禁止処分等の措置がとられ、また、当該施設の従事者がノロウイルス予防対策について十分認識していなかったこと等が確認されています。

つきましては、加熱せずにそのまま喫食される乾物や摂取量が少ない食品であっても、ノロウイルスの汚染防止対策が必要であり、小規模施設を含め、これらの食品を取扱う事業者に対し、立ち入り調査の際に、食品取扱者の健康状態の確認等の汚染防止対策に関する指導を行うようよろしくお願いします。

(参考)

・大阪市報道発表資料

<http://www.city.osaka.lg.jp/hodoshiryu/kenko/0000393015.html>