

各〔都道府県〕  
〔保健所設置市〕 衛生主管部（局）長 殿  
〔特別区〕

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。特に昨シーズン（4月～3月）は、1事案で患者数が2千人を超える食中毒が発生するなど、患者数、事件数とも、過去10年間で2番目に多くなっています（別表参照）。

発生原因の多くは調理従事者を介した発生となっており、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、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。

また、本年度の年末一斉取締りを11月より実施し、施設への立入り調査、監視指導の強化を図ることとしているので申し添えます。

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。

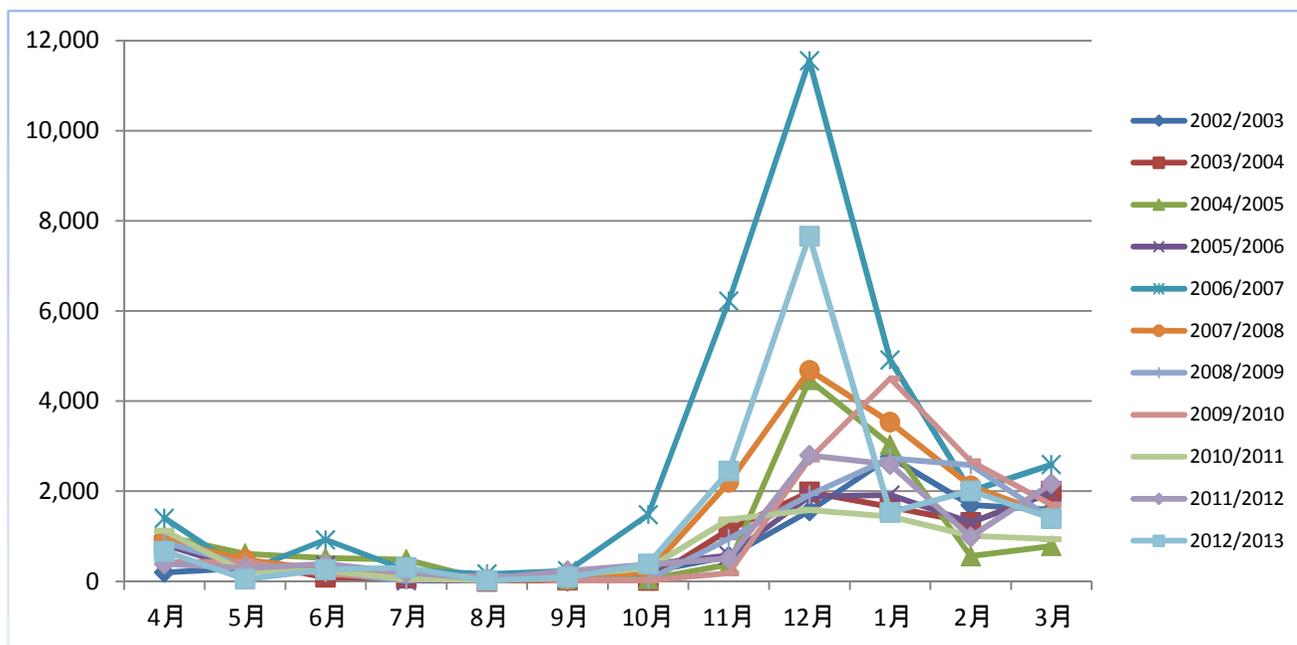
※「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）」  
（平成16年2月27日付け食安発第0227012号別添。最終改正；平成24年4月25日食安発0425第3号）、  
「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成9年3月24日付け衛食第85号別添。最終改正：平成25年2月1日付け食安発0201第2号）、  
「ノロウイルスに関するQ&A」（平成16年2月4日付け事務連絡）、  
「ノロウイルス食中毒対策について」（平成19年10月12日付け食安発第1012001）

等

## ノロウイルス食中毒事例のまとめ

※平成25年9月30日までに厚生労働省に報告のあった事例

患者数	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	計
2002/2003	200	298	252	76	10	5	213	553	1,562	2,758	1,695	1,589	9,211
2003/2004	790	424	91	72	0	30	20	1,149	1,985	1,656	1,305	2,001	9,523
2004/2005	1,007	613	516	483	27	41	48	373	4,467	3,030	560	786	11,951
2005/2006	827	253	355	17	9	51	378	577	1,884	1,914	1,307	1,960	9,532
2006/2007	1,403	215	922	256	162	235	1,475	6,220	11,547	4,914	2,004	2,591	31,944
2007/2008	914	483	255	186	28	47	212	2,199	4,687	3,532	2,123	1,458	16,124
2008/2009	866	367	189	21	134	30	30	948	1,920	2,732	2,583	1,386	11,206
2009/2010	427	442	154	124	109	3	24	181	2,709	4,501	2,666	1,703	13,043
2010/2011	1,122	213	231	57	26	138	291	1,373	1,583	1,436	1,009	938	8,417
2011/2012	389	288	391	195	55	233	379	508	2,798	2,594	987	2,168	10,985
2012/2013	666	49	261	307	19	92	384	2,447	7,658	1,530	2,007	1,395	16,815

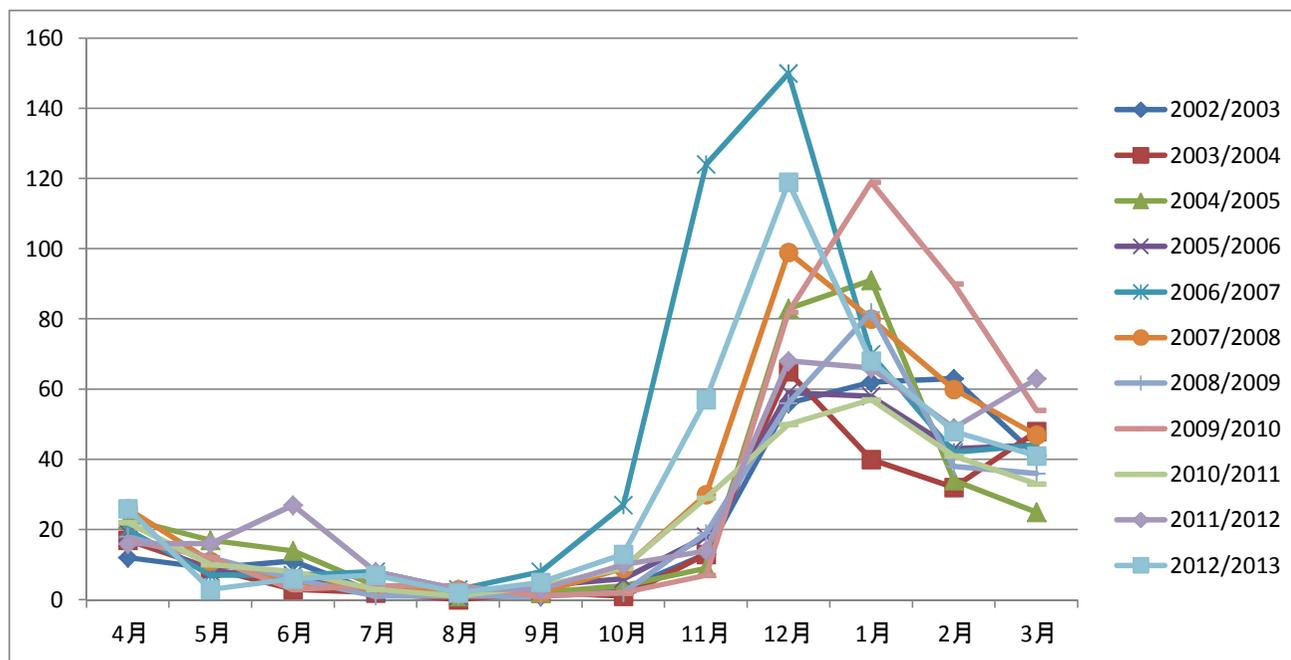


(別表2)

### ノロウイルス食中毒事例のまとめ

※平成25年9月30日までに厚生労働省に報告のあった事例

事件数	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	計
2002/2003	12	9	11	2	1	1	3	13	56	62	63	41	274
2003/2004	17	9	3	2	0	2	1	13	65	40	32	48	232
2004/2005	23	17	14	4	1	2	4	9	83	91	34	25	307
2005/2006	19	8	7	2	1	4	6	18	59	58	43	44	269
2006/2007	20	7	7	8	3	8	27	124	150	70	42	44	510
2007/2008	26	11	5	3	3	2	9	30	99	80	60	47	375
2008/2009	18	12	6	1	1	1	2	19	56	82	38	36	272
2009/2010	17	12	3	4	4	1	2	7	82	119	90	54	395
2010/2011	22	10	8	3	1	4	9	29	50	57	41	33	267
2011/2012	16	16	27	8	3	3	10	14	68	66	49	63	343
2012/2013	26	3	6	7	2	5	13	57	119	68	48	41	395



## 冬は特にご注意ください！

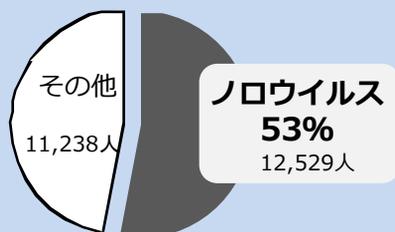
## ノロウイルスによる食中毒

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20～24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

## 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鹼はあまり効果がありません。

※洗剤などで十分に洗浄し、熱湯で加熱する方法も有効です。

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/yobou/040204-1.html>

ノロウイルスQ&amp;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浄・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

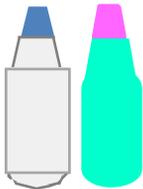
- 患者のおう吐物やおむつなどは、次のような方法で、すみやかに処理し、二次感染を防止しましょう。ノロウイルスは、乾燥すると空中に漂い、口に入って感染することがあります。
  - 使い捨てのマスクやガウン、手袋などを着用します。
  - ペーパータオル等で静かに拭き取り、塩素消毒後、水ぶきをします。
  - 拭き取ったおう吐物や手袋などは、ビニール袋に密閉して廃棄します。その際、できればビニール袋の中で1000ppmの塩素液に浸します。
  - しぶきなどを吸い込まないようにします。
  - 終わったら、ていねいに手を洗います。

## 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

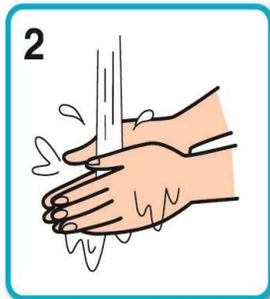
かならず手を洗いましょう。

- ◆ 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



時計や指輪をはずしたのを確認する



ひじから下を水でぬらす



手洗い石けんをつけて



よく泡立てる



手のひらと甲 (5回程度)



指の間、付け根 (5回程度)



親指洗い (5回程度)



指先 (5回程度)



手首 (5回程度)  
腕・ひじまで洗う



水で十分にすすぎ



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



蛇口栓にペーパータオルをかぶせて栓を締める



アルコールを噴霧する※  
(水分が残っていると効果減)



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。