

高齢 第 783 号
平成25年10月11日

居宅サービス事業所の管理者 様
介護予防サービス事業所の管理者 様
介護保険施設の管理者 様
高齢者施設の施設長 様
社団法人新潟県老人福祉施設協議会長 様
新潟県介護老人保健施設協会会長 様
市町村介護保険担当課長 様

新潟県福祉保健部高齢福祉保健課長

ノロウイルスによる食中毒の予防について（通知）

標記のことについて、厚生労働省から別紙のとおり通知がありましたので、お知らせします。

貴施設・事業所におかれましては、利用者及び職員の健康状態の把握と施設内の衛生管理に努め、感染性胃腸炎の発生・まん延防止に万全を期すようお願いいたします。

なお、市町村においては、管内の地域密着型サービス事業所及び介護予防支援事業所（権限移譲市においては居宅サービス等を含む）へ周知願います。

別紙通知

- ・ 「ノロウイルスによる食中毒の予防について」（平成25年10月4日付け食安監発1004第1号）

担当：〒950-8570（県庁専用郵便番号、住所記載不要）
高齢福祉保健課施設福祉係 神林
TEL 025-280-5193（直通）

食安監発1004第1号
平成25年10月4日

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。

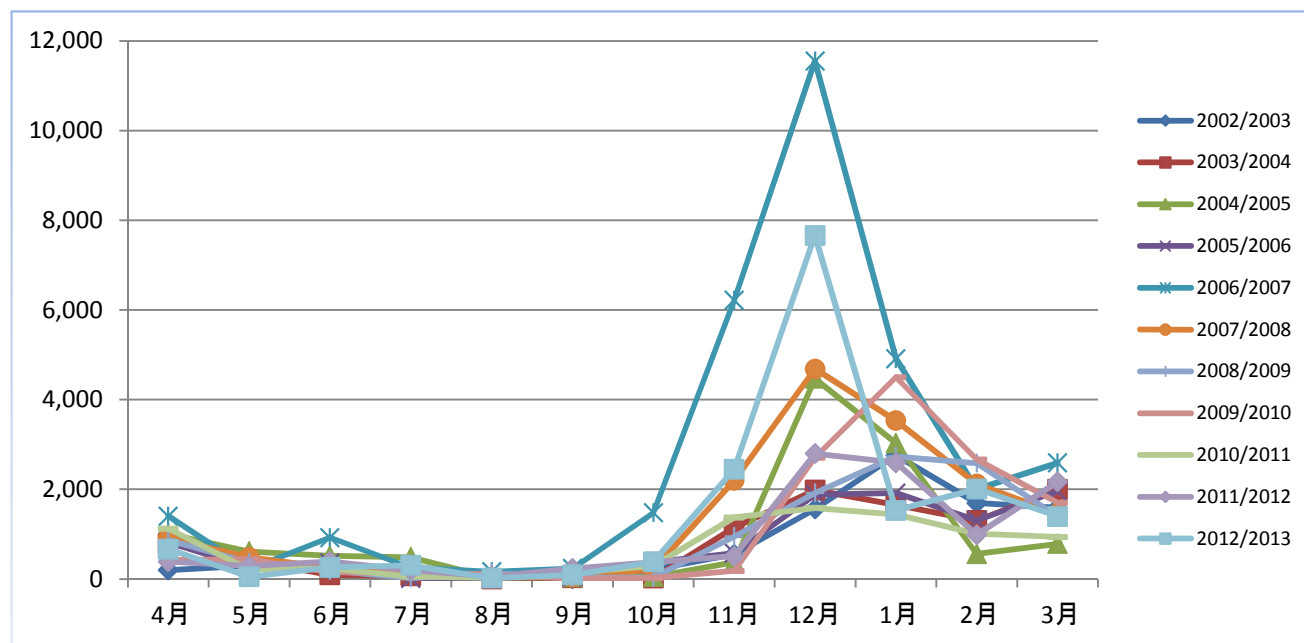
※「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）」
（平成16年2月27日付け食安発第0227012号別添。最終改正；平成24年4月25日食安発0425第3号）、
「大量調理施設衛生管理マニュアル」（平成9年3月24日付け衛食第85号別添。最終改正：平成25年2月1日付け食安発0201第2号）、
「ノロウイルスに関するQ&A」（平成16年2月4日付け事務連絡）、
「ノロウイルス食中毒対策について」（平成19年10月12日付け食安発第1012001）

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 |

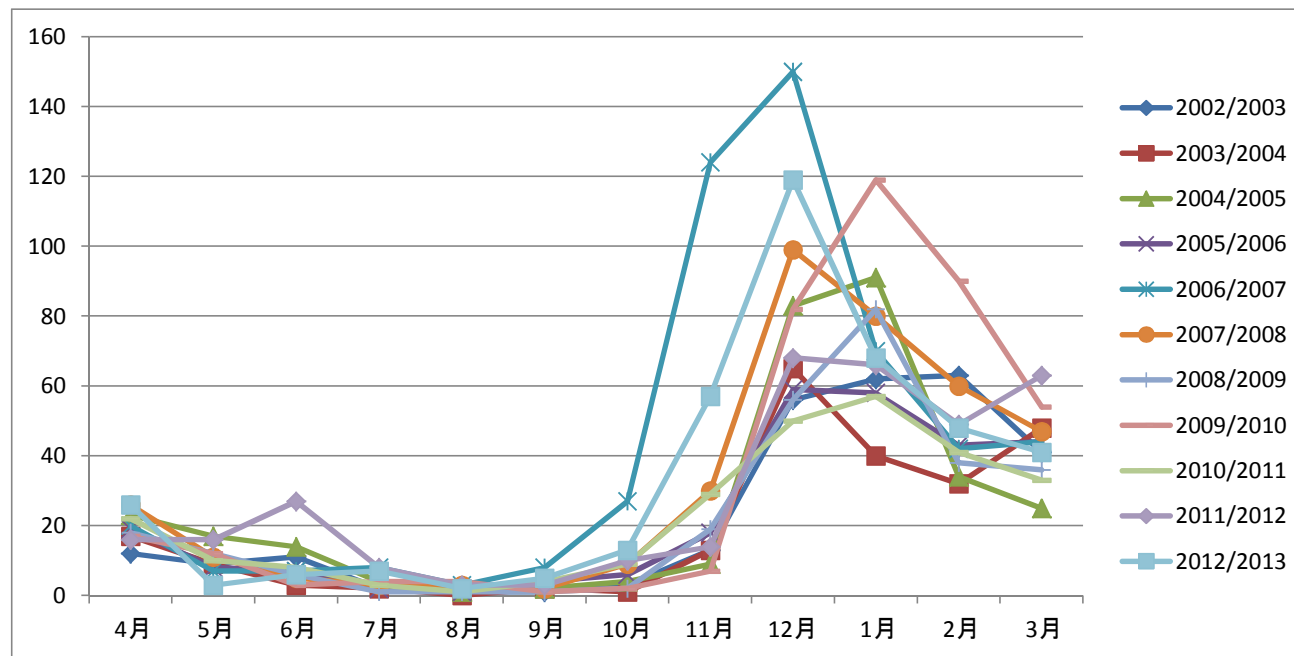


(別表2)

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！

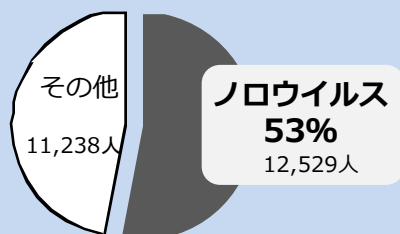
ノロウイルスによる食中毒

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

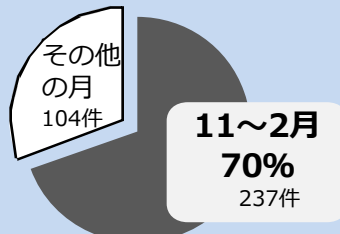
ノロウイルスによる食中毒は、

◆患者数で第1位



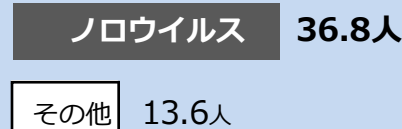
原因別の食中毒患者数（年間）

◆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&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

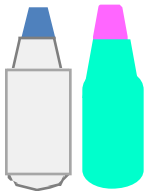
- 患者のおう吐物やおむつなどは、次のような方法で、すみやかに処理し、二次感染を防止しましょう。ノロウイルスは、乾燥すると空中に漂い、口に入って感染することがあります。
 - 使い捨てのマスクやガウン、手袋などを着用します。
 - ペーパータオル等で静かに拭き取り、塩素消毒後、水ぶきをします。
 - 拭き取ったおう吐物や手袋などは、ビニール袋に密閉して廃棄します。その際、できればビニール袋の中で1000ppmの塩素液に浸します。
 - しぶきなどを吸い込まないようにします。
 - 終わったら、ていねいに手を洗います。

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

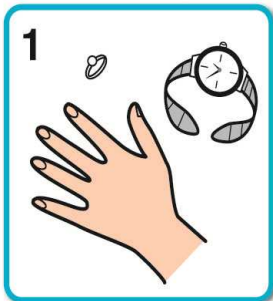
| 感染経路 | 症状 |
|--|--|
| <p><食品からの感染></p> <ul style="list-style-type: none"> ●感染した人が調理などをして汚染された食品 ●ウイルスの蓄積した、加熱不十分な二枚貝など <p><人からの感染></p> <ul style="list-style-type: none"> ●患者のふん便やおう吐物からの二次感染 ●家庭や施設内などでの飛沫などによる感染 | <p><潜伏時間></p> <p>感染から発症まで24~48時間</p> <p><主な症状></p> <ul style="list-style-type: none"> ●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。 ●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。 |

手洗いの手順

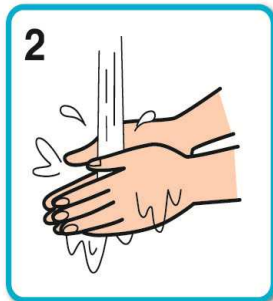
かならず手を洗いましょう。

- ◆ 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。