

社会福祉施設等を設置する法人の長 様  
社 会 福 祉 施 設 等 の 長 様

新潟県福祉保健部長

社会福祉施設、介護保険施設等におけるノロウイルス等による感染性胃腸炎  
及び食中毒の発生・まん延防止策の一層の対応の徹底について(通知)

標記については、平成25年11月18日付け福第1150号及び平成26年1月30日付け福  
第1388号により、その予防に万全を期すようお願いしたところです。

今般、学校給食でのノロウイルス食中毒発生及び社会福祉施設等における感染性胃腸炎  
の集団発生や死亡事例の発生を受け、厚生労働省から別紙のとおり事務連絡がありました。

貴職におかれましても、下記情報を活用し、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します。

#### 記

#### 【参考】

○ノロウイルスに関する最新情報（厚生労働省ホームページ）

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/03.html#link01-01>

- ・「ノロウイルス食中毒予防対策リーフレット」PDF

[http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/dl/link01-01\\_leaf01.pdf](http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/dl/link01-01_leaf01.pdf)

- ・「手洗いの手順リーフレット」

[http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/dl/link01-01\\_leaf02.pdf](http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/dl/link01-01_leaf02.pdf)

○食品等事業者の衛生管理に関する情報（厚生労働省ホームページ）

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/01.html#1-2>

- ・大量調理施設（学校、社会福祉施設等）衛生管理マニュアル

[http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/gyousei/dl/131106\\_02.pdf](http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/gyousei/dl/131106_02.pdf)

○保育所における感染症対策ガイドライン（厚生労働省ホームページ）

<http://www.mhlw.go.jp/bunya/kodomo/pdf/hoiku02.pdf>

担 当：新潟県福祉保健部

福祉保健課地域福祉係 長谷川・本間

電 話：025-280-5176（直通）

F A X：025-283-3466

事務連絡  
平成26年2月24日

各 

都道府県
指定都市
中核市

 民生主管部（局）御中

厚生労働省雇用均等・児童家庭局総務課  
社会・援護局福祉基盤課  
社会・援護局障害保健福祉部企画課  
老健局総務課

社会福祉施設、介護保険施設等におけるノロウイルスによる  
感染性胃腸炎及び食中毒の発生・まん延防止策の一層の徹底について

ノロウイルスによる感染性胃腸炎については、社会福祉施設及び介護保険施設等（以下「社会福祉施設等」という。）におけるノロウイルスの予防啓発として、「社会福祉施設、介護保険施設等におけるノロウイルスによる感染性胃腸炎の発生・まん延防止策の一層の徹底について」（平成19年12月26日雇児総発第1226001号、社援基発第1226001号、障企発第1226001号、老計発第1226001号、厚生労働省雇用均等・児童家庭局総務課長、社会・援護局福祉基盤課長、社会・援護局障害保健福祉部企画課長、老健局計画課長連名通知）により予防啓発をお願いしており、先般、「社会福祉施設等におけるノロウイルスの予防啓発について」（平成25年12月4日付事務連絡）により、重ねて予防啓発をお願いしているところです。

また、「社会福祉施設における衛生管理について」（平成9年3月31日社援施第65号）及び「老人保健施設における衛生管理等の徹底について」（平成9年4月3日老健第83号）の別紙「大規模食中毒対策等について」（平成9年3月24日衛食第85号）の別添「大量調理施設衛生管理マニュアル」等に基づき、社会福祉施設等においては、食中毒の発生防止等に努めて頂くよう併せてお願いしているところです。

今般、学校給食の食パンを原因食品とするノロウイルス食中毒が発生し複数

の学校で学校閉鎖等が行われたことを受け、別添のとおり、「ノロウイルス食中毒の発生予防について」（平成26年1月27日食安監発0127第1号医薬食品局食品安全部監視安全課長通知）が発出されたところです。

現在、社会福祉施設等において、集団感染や死亡事例が発生していることから、貴部局におかれましては、衛生主管部局と連携を図り、所管社会福祉施設等に対し、手洗いの徹底や、糞便・吐物の適切な処理等の感染予防対策のより一層の啓発に努めるようお願いいたします。

併せて、貴部局におかれましては、当該社会福祉施設等の所管部局を通じ、各社会福祉施設等の衛生担当責任者が随時下記情報を確認の上、関連機関と連携をとりつつノロウイルスの感染予防対策や食中毒の発生予防等の必要な対応が行えるよう一層の指導の徹底をお願いいたします。

なお、各都道府県におかれましては、管内市町村にも本事務連絡の内容について周知されますようお願いいたします。

#### 【参考】

##### ○ノロウイルスに関する最新情報

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/03.html#link01-01>

- ・ノロウイルス食中毒予防対策リーフレット PDF

[http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/dl/link01-01\\_leaf01.pdf](http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/dl/link01-01_leaf01.pdf)

- ・手洗いの手順リーフレット

[http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/dl/link01-01\\_leaf02.pdf](http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/dl/link01-01_leaf02.pdf)

##### ○食品等事業者の衛生管理に関する情報

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/01.html#1-2>

- ・大量調理施設（学校、社会福祉施設等）衛生管理マニュアル

[http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anken/gyousei/dl/131106\\_02.pdf](http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anken/gyousei/dl/131106_02.pdf)

食安監発 0127 第 1 号

平成 26 年 1 月 27 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発生予防について

昨シーズン（平成 24 年度）にノロウイルスの食中毒が多発したことを受けて、平成 25 年 10 月 4 日付け食安監発 1004 第 1 号にてノロウイルスの食中毒予防のための普及啓発をお願いするとともに、平成 25 年 10 月 15 日付け食安発 1015 第 2 号に基づく年末一斉取締りの実施により、立入調査による監視指導の強化、普及啓発の実施をお願いしたところです。

今般、学校給食の食パンを原因食品とするノロウイルス食中毒が発生し、複数の学校で学校閉鎖等が行われました。自治体より情報提供のあった不備事項及び指摘事項では、調理従事者の手洗い及び手袋の交換が適切に行われていなかったこと、塩素系消毒剤を用いた消毒が行われていなかったこと等が挙げられています（別添参照）。

これらは、ノロウイルス食中毒対策の基本であり、例年、ノロウイルスによる食中毒は 1 月以降も多発していることから、改めて、関連通知に基づき、食品等事業者に対して調理従事者等の衛生管理、二次汚染の防止等について、監視指導、周知の徹底をお願いします。

別添：平成26年1月に発生した食パンを原因とする食中毒事例

<p>原因食品 (患者数)</p>	<p>食パン (患者数：調査中)</p>
<p>ノロウイルス の汚染原因 (推定)</p>	<p>調理従業員等からの汚染が原因と推定 参考；検査結果（1月24日現在） 患者便 117人中99人陽性 菓子製造業従事者便 23人中4人陽性 菓子製造業拭き取り 10検体中1検体陽性 菓子製造業従事者作業着 3検体中1検体陽性 学校の検食 31検体中3検体陽性</p>
<p>立入調査にお いて判明した 不備</p>	<p><b>1 食品等の取り扱い</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・パンの製造に従事する者は使い捨ての手袋を着用しているが、交換の頻度については具体的な指示が出されていない。以前はマニュアルを作成したことがあるが、従事者に十分に周知されないまま活用されなくなってしまったという話があった。</li> <li>・手袋の交換手順以外のマニュアルについても、整備がされていない。作業は工場内の責任者等からの指示に従って進められており、マニュアルに基づく作業を周知させるというやり方ではない。</li> <li>・異物混入を防止するための検品の際に、全てのパンを手にとって表裏を確認する作業工程があったが、ノロウイルスが手に付着している従事者が作業に関与した場合は被害が拡大してしまう危険性が考えられた。</li> </ul> <p><b>2 従事者</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・体調管理については、更衣室から工場内に入室する際に健康チェック表が設置されており、発熱、嘔吐、下痢、家族の体調不良等の項目について、自分でチェックする形式となっている。体調不良等で該当する項目がある場合は、責任者等に連絡して判断を求めるが、自覚症状がない従事者について、出勤時に責任者等が健康状態を確認することはない。</li> <li>・工場内で着用する作業着（上下）は、作業終了後に従業員が自宅に持ち帰って洗濯をすることになっている。なお、会社側で作業着の衛生状態について定期的に確認するような規定は設けられていない。</li> <li>・トイレ使用の際は、トイレ内に作業着をかけるためのハンガーが設置されており、作業着（上）を脱いでからトイレを利用するよう指示されている。作業着（下）は脱</li> </ul>

	<p>いでいない。なお、トイレ用の履物はかかとが低く、作業着（下）の裾が床面に触れることがある。</p> <p><b>3 施設</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・更衣室から工場内に入室する際に使用する手洗い設備については、冷水しか出ない形式のもので水流が弱く、1箇所が故障中であった。ハンドソープは手をかざすと自動で吐出されるものであったが、量が非常に少なかった。</li> <li>・製造室内で使用する履物は専用化されていたが、原材料検収室や製品搬送室については外部の業者等がそのまま進入することが可能な構造であった。</li> <li>・営業開始から数十年を経過している施設ということで、老朽化のために床の凹凸が目立つ部分があった。</li> </ul>
<p>立入調査における指摘事項</p>	<p><b>1 食品等の取扱い</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・手袋を過信することなく、<u>手指等から食品への汚染防止を徹底すること。手袋着用前に十分な手洗いを行い、着用後も定期的に交換することを心がけること。</u></li> <li>・手袋の使用方法など、衛生管理に関するマニュアルを作成すること。</li> <li>・異物混入防止のための検品作業については、見直しを行うこと。</li> </ul> <p><b>2 従事者について</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・従事者への食中毒防止に関する衛生教育を定期的に行うこと。特に<u>ノロウイルス食中毒予防について、健康管理、手洗い、器具の消毒、塩素消毒の有効性等を再度周知すること。</u></li> <li>・体調不良者の把握を正確に行い、チェック体制を強化すること。</li> <li>・<u>作業開始前、用便後及び汚染作業実施後には必ず手指の洗浄・消毒を行うこと。</u></li> <li>・作業着については、自宅に持ち帰って各自の判断で洗濯をしているため、会社で洗濯を行う等して作業着の衛生を確保すること。</li> <li>・トイレから製造室内に汚染を持ち込まないように注意すること。</li> </ul> <p><b>3 施設について</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・定期的に施設設備及び機械器具等の清掃、洗浄、塩素消毒を実施すること。特に、<u>手の触れる箇所及び食品の触れる箇所は重点的な洗浄消毒を徹底すること。</u></li> <li>・施設の老朽化に伴う床等からの汚染に注意すること。</li> <li>・<u>常に手指洗浄消毒ができるよう各作業室に手指洗浄消毒設備を設置し、消毒液及びペーパータオルの補充を定期的に行うこと。</u></li> <li>・清浄区域と汚染区域を明確にすること。</li> </ul>