

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-anzen/gyousei/dl/131106\\_02.pdf](http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen/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。特にノロウイルス食中毒予防について、<u>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>

# 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

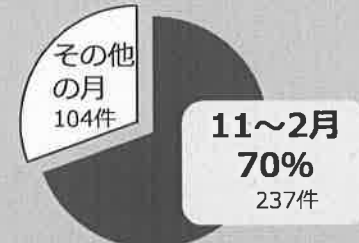
## ノロウイルスによる食中毒は、

◆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分間以上の熱水洗濯や、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

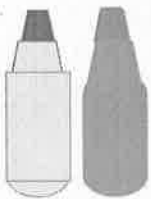
- 患者のおう吐物やおむつなどは、次のような方法で、すみやかに処理し、二次感染を防止しましょう。ノロウイルスは、乾燥すると空中に漂い、口に入って感染することがあります。
  - 使い捨てのマスクやガウン、手袋などを着用します。
  - ペーパータオル等で静かに拭き取り、塩素消毒後、水ぶきをします。
  - 拭き取ったおう吐物や手袋などは、ビニール袋に密閉して廃棄します。その際、できればビニール袋の中で1000ppmの塩素液に浸します。
  - しぶきなどを吸い込まないようにします。
  - 終わったら、ていねいに手を洗います。

## 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



1 時計や指輪をはずしたのを確認する



2 ひじから下を水でぬらす



3 手洗い石けんをつけて



4 よく泡立てる



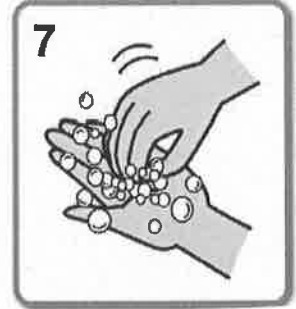
5 手のひらと甲 (5回程度)



6 指の間、付け根 (5回程度)



7 親指洗い (5回程度)



8 指先 (5回程度)



9 手首 (5回程度)  
腕・ひじまで洗う



10 水で十分にすすぎ



11 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



12 蛇口栓にペーパータオルをかぶせて栓を締める



13 アルコールを噴霧する\*  
(水分が残っていると効果減)



14 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。

