

岐阜市保地第 773 号  
令和 2 年 1 月 6 日

各関係機関の長 様

岐阜市保健所長

ノロウイルスを原因とする感染性胃腸炎及び  
食中毒予防対策について（依頼）

日ごろは、本市の保健衛生行政に格別なご理解とご協力をいただき厚くお礼申し上げます。

みだしの件につきまして、厚生労働省健康局結核感染症課及び医薬・生活衛生局食品監視安全課から連名通知がありました。

岐阜県においても感染性胃腸炎の患者数が増加しており、流行が本格化しております。

つきましては、下記の予防対策等についてご確認していただき、感染予防対策の強化等を職員に周知・徹底していただきますようお願いいたします。

記

**1 ノロウイルスの感染症予防対策**

家庭や集団で生活している施設においてノロウイルスが発生した場合、その蔓延を防ぐためには、ノロウイルスに感染した人の排泄物や吐物からの二次感染、ヒトからヒトへの直接感染、飛沫感染を予防する必要があります。

毎年11月頃から2月の間に乳幼児や高齢者の下痢便や吐物には、ノロウイルスが大量に含まれていることがありますので、おむつ等の取り扱いには十分注意してください。

**2 ノロウイルス食中毒予防対策**

ノロウイルス食中毒を防ぐには、

- (1) 石けんと流水でしっかりと手を洗う。
- (2) 加熱調理する食品は、中心部まで十分に火を通す。  
(85℃～90℃・90秒間以上)
- (3) 調理器具などを十分に洗浄・消毒する。(0.02%次亜塩素酸ナトリウムを使用)
- (4) 調理前に健康状態の確認・記録を行い、下痢や吐き気などの症状があるときは、調理に従事しないようにする。

- (5) 清潔な作業服、マスク、帽子を着用し、盛り付けの際には素手で食品に触らないようにする。

### 3 手洗いの徹底

患者の排泄物や吐物には大量のウイルスが含まれ、また、ヒトの手を介した感染の拡大や食品への汚染が見られるため、ノロウイルスの感染症及び食中毒を防止するのに手洗いは最も重要です。

外出後、調理を行う前、配膳前、食事の前、トイレに行った後、下痢等の患者の汚物処理やおむつ交換等を行った後には適切な方法により手をよく洗ってください。

- ① 常に爪を短く切って、指輪等を外す。
- ② 石鹸を十分泡立て、ブラシなどを使用して手指を洗浄する。
- ③ すすぎや温水による流水で十分に洗う。
- ④ 清潔なタオル又はペーパーで拭く。

※調理従事者等、食品に接触する可能性のある方は、②、③を繰り返し、しっかりと手指を洗浄及び消毒することが必要です（改訂大量調理施設衛生管理マニュアル参照）。

### 4 その他

集団感染又は食中毒を疑うような場合は、有症者に速やかな医療機関への受診をすすめるとともに、速やかに下記の保健所に報告してください。

（参考）

具体的な方法については、別添通知に記載のある「ノロウイルスに関するQ & A」及び「大量調理施設マニュアル」等を参照してください。

#### 【担当】

地域保健課	食品衛生課
感染症対策係 加藤・岡田	食品安全係 片桐・岡
TEL:058-252-7191	TEL:058-252-7194