

(写)

感推第577号の3
生衛第693号の3
令和6年11月25日

各市町村長 様

岐阜県健康福祉部感染症対策推進課長
生活衛生課長

ノロウイルスの感染症・食中毒予防対策について

このことについて、厚生労働省健康・生活衛生局感染症対策部感染症対策課及び食品監視安全課の連名で別添のとおり事務連絡がありました。

ついては、ノロウイルスによる感染性胃腸炎が急増するシーズンを迎えるにあたり、下記を参考に感染防止対策及び食中毒防止対策が図られるよう関係施設へ周知願います。

記

1 ノロウイルスの感染症防止対策

家庭や集団で生活している施設においてノロウイルスの感染症が発生した場合、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及び飛沫感染、ヒトからヒトへの接触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間でノロウイルスによる急性胃腸炎が流行しますが、この時期の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。おむつの交換時は使い捨て手袋やエプロン等を着用し、交換したおむつは直接床に置かずビニール袋に入れて廃棄する等、おむつの取扱いに十分注意してください。

2 ノロウイルスによる食中毒防止対策

ノロウイルス食中毒を防ぐためには、(1)調理を行う者は調理前に健康状態の確認・記録を行い、症状のある者は調理作業をしないこと (2)手洗いを適切に行うこと (3)ノロウイルスを調理施設内に持ち込まない・広げないために嘔吐物の適切な処理やトイレの定期的な清掃・塩素消毒及び塩素系消毒剤を用いた器具や設備の消毒をすること (4)加熱が必要な食品は中心温度85～90℃で90秒間以上加熱すること (5)清潔な作業着、マスク、帽子を着用し素手で食品に触れないことなどが重要です。

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、人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

(写)

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 石けんを十分泡立て、ブラシなどを使用して手指を洗浄する
 - ③ すすぎは温水による流水で十分に行う
 - ④ 清潔なタオル又はペーパータオルで拭く
- ※ 調理従事者等、食品に接触する可能性のある方は、②、③を2回繰り返し、しっかりと手指を洗浄及び消毒することが必要です（「大量調理施設衛生管理マニュアル」（最終改正：平成29年6月16日付け生食発0616第1号）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勧めるとともに、速やかに最寄り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「大量調理施設衛生管理マニュアル」等を参照してください。

岐阜県健康福祉部			
感染症対策推進課 感染症対策第二係			
係長	酢谷	担当	高柳
TEL	058-272-1111 (内線 3352)		
生活衛生課 食品安全推進室 食品指導係			
係長	山田	担当	松岡
TEL	058-272-1111 (内線 3419)		