

関係各課長様

保健所長

ノロウイルス食中毒予防の徹底について（通知）

ノロウイルスによる食中毒は冬季に多発し、本年1月から2月にかけて、堺市内の集団給食施設においてもノロウイルスによる食中毒が連続して2件発生しました。いずれも発生原因は、無症状病原体保有者とみられる調理従事者により食品が汚染されていた可能性が示唆されました。例年、調理従事者の手を介したノロウイルスによる食中毒が多く発生することから、調理従事者の健康状態の確認や作業工程ごとの手洗いといった衛生管理が重要です。

つきましては、関係各課におかれましても、ノロウイルスによる感染性胃腸炎が急増するシーズンに備え、下記の各項目について給食施設関係者に周知していただき、食中毒予防に万全を期されますようお願いいたします。

記

(1) 食品取扱者及び施設の衛生管理について

- ◆ 食品取扱者の健康状態を確認し、その結果を記録すること。下痢・嘔吐等の症状がある場合は、食品を取り扱う作業に従事しないこと。回復後もしばらくの間は糞便中にウイルスが含まれるため、特に直接食品に触れる作業は控えること。
- ◆ 日頃から手洗いを励行し、特に調理を行う前やトイレに行った後には流水・石けんによる手洗いを2回以上繰り返し、しっかりと手指の洗浄を行うこと。また、トイレを清潔に保つ等、ノロウイルスへの感染予防に努めること。
- ◆ ノロウイルスは感染していても症状が現れない場合があることから、食品の盛り付け時や加熱工程のない食品の取り扱い時は使い捨ての手袋を着用し、こまめに交換すること。
- ◆ トイレには、作業時に着用する外衣、帽子、履物のまま入らないこと。
- ◆ 手洗い後に使用するタオルは共用せず、ペーパータオル等を使用すること。
- ◆ 嘔吐物や糞便で施設等が汚染された場合は、使い捨ての手袋、マスク等を着用し、嘔吐物や糞便が乾燥しないうちに雑巾やタオル等で拭きとった後、汚染された場所を次亜塩素酸ナトリウム水溶液（塩素濃度約200ppm※）等で浸すように拭きとり、感染の拡大防止を図ること。

※業務用の次亜塩素酸ナトリウム(12%)であれば、1.5Lペットボトルのキャップ半量分(2.5ml)の製品に対して1本分の水(1.5L)を加えると約200ppmになる。

(2) 食品調理及び調理器具の取り扱いについて

- ◆ 食品は中心部まで十分に加熱調理すること。特に二枚貝はノロウイルスを蓄積している可能性があることから、生食用として提供することは避け、中心部まで十分に加熱して提供すること。(中心温度 85℃～90℃で 90 秒間以上)
- ◆ 調理器具は用途に応じて使い分け、使用後は十分に洗浄し、熱湯 (85℃以上) に 1 分以上浸すか消毒剤で浸すように拭くこと。塩素系消毒剤 (次亜塩素酸ナトリウム、亜塩素酸水、次亜塩素酸水等) やエタノール系消毒剤を使用する場合、ノロウイルスに対する不活化効果を期待できる濃度・方法等製品の指示を守って使用すること。

(参考)

ノロウイルス等検出状況 2022/23シーズン

<https://www.niid.go.jp/niid/ja/iasr-noro.html>



ノロウイルスに関するQ&A (最終改訂: 令和3年11月19日)

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html



ノロウイルス食中毒予防対策リーフレット

<https://www.mhlw.go.jp/content/000838754.pdf>



ノロウイルス等の食中毒予防のための適切な手洗い (動画)

<https://www.youtube.com/watch?v=z7ifN95YVdM>



「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29年6月16日付け生食発0616第1号))

<https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisaku-jouhou-11130500-Shokuhinanzenu/0000168026.pdf>



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号)

<https://www.mhlw.go.jp/shingi/2007/10/s1012-5.html>



問い合わせ先: 堺市保健所食品衛生課広域監視係
〒590-0078 堺市堺区南瓦町 3-1 本館 6 階
TEL: 072-222-9925 FAX: 072-222-1406
Mail: shokuei@city.sakai.lg.jp