

施設管理者 様

堺市健康福祉局

保健所長

### ノロウイルス食中毒予防の徹底について（通知）

感染性胃腸炎の患者発生は、例年、12月から3月頃にかけてピークとなる傾向があります。この時期に発生する感染性胃腸炎のうち、特に集団発生例の多くは、ノロウイルスによるものと推測されています。

堺市内の集団給食施設においても調理従事者の手指を介したノロウイルス食中毒が発生していることから、手洗いや健康状態の確認といった衛生管理の徹底が、食中毒予防対策として重要です。

つきましては、ノロウイルスによる感染性胃腸炎が急増するシーズンに備え、下記の各項目について調理従事者等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。

また、本市ホームページにて、食中毒予防についてのオンライン衛生教育資料（下記の二次元コード参照）を掲載していますので、併せてご活用ください。

### 記

#### 1 石けんと流水による手洗いの徹底

手指に付着しているノロウイルスを減らす最も有効な方法とされているのは、石けんと流水による手洗いです。

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、石けんと流水による手洗いを日頃から励行し、特に調理を行う前やトイレに行った後は手洗いを2回以上繰り返し、しっかりと手指の洗浄を行うこと。

手洗い後に蛇口から指先が再汚染されることを防ぐため、蛇口は指先ではなく肘などで開閉するようにし、手洗い後に使用するタオルは他の人と共用せず、ペーパータオル等を使用すること。

#### 2 調理従事者の健康確認

日々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。

#### 3 糞便・吐物の適切な処理

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。

#### 4 その他

(1) 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)

また、加熱後の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。

(2) 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分間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。

(3) 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。

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。

#### 5 オンライン衛生教育資料(堺市ホームページ)

- ・食品衛生 e-ラーニング(オンライン衛生教育資料の提供)  
(YouTube 動画へのリンクやPDF形式による衛生教育資料)  
<https://www.city.sakai.lg.jp/kenko/shokuhineisei/jigyosha/online.html>



#### 6 参考資料

- ・ノロウイルス食中毒予防対策リーフレット  
(厚生労働省ホームページ)  
<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/001589536.pdf>
- ・ノロウイルスに関するQ&A(最終改訂:令和3年11月19日)  
(厚生労働省ホームページ)  
[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iry/ou/shokuhin/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iry/ou/shokuhin/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html)
- ・ノロウイルス検出状況(国立健康危機管理研究機構ホームページ)  
<https://id-info.jihs.go.jp/surveillance/iasr/graphdata/050/index.html>



- ・ノロウイルス等の食中毒予防のための適切な手洗い  
(厚生労働省Youtube動画 10分52秒)

<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））  
(厚生労働省ホームページ)

<https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenshu/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）（厚生労働省ホームページ）

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



**【問合せ先】**

堺市健康福祉局保健所食品衛生課

広域監視係（担当 森口）

〒590-0078 堺市堺区南瓦町3番1号

TEL:072-222-9925 FAX:072-222-1406

E-mail:shokuei@city.sakai.lg.jp