
食肉科研/行政情報等発信サービス

No.73 2017/7/24

1 ノロウイルスによる食中毒の予防及び調査の結果について

7月21日、厚生労働省は医薬・生活衛生局食品監視安全課名をもって各都道府県等食品衛生主管部（局）食品衛生担当課宛標記事務連絡を出した。これは、平成28年11月24日付けで各都道府県等に調査を依頼し、その結果をまとめたものである。調査目的はノロウイルスを病因物質とする食中毒発生施設の調理従事者の行動および施設の衛生状況把握で、調査方法は平成28年12月～29年1月にノロウイルスを病因物質とする食中毒事例（65事例）が発生した施設及びその調理従事者に対し調査を実施したもので、その主な内容は次のとおり。

(1) 作業室での手洗い等に関する事項

手洗い設備は使用できる状態である 53/65 82%

(2) 手袋に関する事項

食品に直接触れる作業において、手袋（使い捨て手袋）を使用しているか
使用している 21/65 32%

(3) 便所に関する事項

便所の清掃状況について：頻度 1日に1回以上 22/65 34%

(4) 従事者に関する事項

健康状態の確認記録がある 18/65 28%

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenu/0000172041.pdf>