
食肉科研/行政情報等発信サービス

No.145 2018/12/7

1 ノロウイルスの感染症・食中毒予防対策について

12月5日、厚生労働省は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の連名で各都道府県等衛生主管部（局）宛標記事務連絡を出した。その主な内容は次の通り。

感染性胃腸炎の患者発生は、例年、12月の中旬頃にピークとなる傾向があり、本年においても、第44週以降、感染性胃腸炎の定点医療機関当たりの患者の発生届出数に増加傾向が見られている。

この時期に発生する感染性胃腸炎のうち、特にノロウイルスによる集団発生例が多く見られ、平成28年の食中毒詳報から得られた結果によると約8割は調理従事者を介した食品の汚染が原因とされており、手洗いや就業前の健康状態の確認といった、調理従事者の衛生管理の徹底が予防対策として重要である。

また、平成28年度に実施した調査によれば、ノロウイルス食中毒が発生した施設のうち、調理従事者の健康の確認状況をきちんと記録している施設は3割以下という結果が得られている。

については、「ノロウイルスに関するQ&A」等を参考に、手洗いの徹底、糞便・吐物の適切な処理等の感染症・食中毒予防対策の啓発に努めるようお願いする。

<https://www.mhlw.go.jp/content/11130500/000436525.pdf>