（別添２）

薬生食監発1110第１号
平成 29 年 11 月 10 日

各 (都道府県 / 保健所設置市 / 特別区) 衛生主管部（局）長　殿

厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課長
（公　印　省　略）

ノロウイルスによる食中毒の予防について

例年、ノロウイルスによる食中毒は冬期に多発し、１件当たりの患者数も多くなる傾向にあることから、公衆衛生上、大きな問題となっています。ノロウイルス食中毒の約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す。一方、昨年度実施した調査（※１）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ます。

このような状況を踏まえ、大量調理施設（弁当屋、仕出し屋、旅館、学校、病院等）等に対し、リーフレット、ノロウイルスに関する Q&A 及び関係通知（※２）を活用して、調理従事者の衛生管理について周知、指導を行うようよろしくお願いします。

なお、公益社団法人日本食品衛生協会においては、11 月から１月までの間を「ノロウイルス食中毒予防強化期間」として、食品等事業者や消費者に対し、広く啓発活動事業を推進することから、厚生労働省では後援名義の使用を承認したので、貴管下の食品衛生協会等関係団体における自主衛生管理の推進及び食中毒の未然防止を図る事業について、支援・協力をよろしくお願いします。

「参考」
（※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」
（平成 29 年７月 21 日付け事務連絡）
http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenbu/0000172041.pdf
（※２）「食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）」

（平成 16 年２月 27 日付け食安発第 0227012 号別添（最終改正：平成 26 年 10 月 14 日食安発 1014 第１号））
http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenbu/0000062878.pdf
「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））
http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenbu/0000168026.pdf
「ノロウイルスに関する Q&A」（最終改訂：平成 28 年 11 月 18 日）
http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenbu/0000129187.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&feature=youtu.be