

保医第1326号
生衛第760号
平成30年12月12日

健康福祉政策課長
医療整備課長
高齢福祉課長
障害福祉課長
地域福祉課長
子育て支援課長
子ども家庭課長
私学振興・青少年課長
教育委員会体育健康課長

様

健康福祉部保健医療課長
生活衛生課長

ノロウイルスの感染症・食中毒予防対策について

このことについて、厚生労働省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別添のとおり通知がありました。

本県内においても、第42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(※)、本年11月1日に「ノロウイルス食中毒注意報」を発令し、県民に注意を促しているところです。

については、ノロウイルスによる感染性胃腸炎が急増するシーズンを迎えるにあたり、医療施設、社会福祉施設、教育施設等の関係施設に対し、下記を参考に感染防止対策及び食中毒防止対策が図られるよう周知願います。

(※参照) 岐阜県感染症情報センターHP

<https://www.pref.gifu.lg.jp/kodomo/kenko/kansensho/kansensyo/>

記

1 ノロウイルスの感染症防止対策

家庭や集団で生活している施設においてノロウイルスが発生した場合、その蔓延を防ぐためには、ノロウイルスに感染した人の排泄物や吐物からの二次感染、ヒトからヒトへの直接感染、飛沫感染を予防する必要があります。

毎年11月頃から2月の間に乳幼児や高齢者の間でノロウイルスによる急性胃腸炎が流行しますが、この時期の乳幼児や高齢者の下痢便や吐物には、ノロウイルスが大量に

含まれていることがありますので、おむつ等の取扱いには十分注意してください。

2 ノロウイルスによる食中毒防止対策

ノロウイルス食中毒を防ぐためには、(1) 調理を行うものは調理前に健康状態の確認・記録を行い、症状のあるものは調理作業をしないこと (2) 手洗いを適切に行うこと (3) ノロウイルスを調理施設内に持ち込まない・広げないために嘔吐物の適切な処理やトイレの定期的な清掃・塩素消毒及び塩素系消毒剤を用いた器具や設備の消毒をすること (4) 加熱が必要な食品は中心温度85～90℃で90秒間以上加熱すること (5) 清潔な作業着、マスク、帽子を着用し素手で食品に触れないことなどが重要です。

3 手洗いの徹底

患者の排泄物や吐物には大量のウイルスが含まれ、また、人の手を介した感染の拡大や食品への汚染が見られるため、ノロウイルスの感染症及び食中毒を防止するのに手洗いは最も重要です。

外出後、調理を行う前、配膳前、食事の前、トイレに行った後、下痢等の患者の汚物処理やおむつ交換等を行った後には適切な方法により手をよく洗ってください。

- ① 常に爪を短く切って、指輪等を外す
- ② 石けんを十分泡立て、ブラシなどを使用して手指を洗浄する
- ③ すすぎは温水による流水で十分に行う
- ④ 清潔なタオル又はペーパータオルで拭く

※ 調理従事者等、食品に接触する可能性のある方は、②、③を2回繰り返し、しっかりと手指を洗浄及び消毒することが必要です(改訂大量調理施設衛生管理マニュアル参照)。

4 その他

集団感染又は食中毒を疑うような場合は、有症者に速やかな医療機関への受診をすすめるとともに、速やかに最寄りの保健所に報告してください。

(参考)

具体的な方法については、別添通知に記載のある「ノロウイルスに関するQ&A」及び「大量調理施設マニュアル」等を参照してください。

保健医療課感染症対策係			
担当係長	居波	担当	上津
内線	3351		
生活衛生課食品指導係			
担当係長	細野	担当	佐藤
内線	2565		