

こども青少年局総務部長
こども青少年局青少年部長
こども青少年局保育・教育部長
こども青少年局こども福祉保健部長
消防局総務部長
交通局総務部長
医療局医療政策部長
教育委員会事務局総務部長
教育委員会事務局人権健康教育部長
総務局職員厚生会事務長
環境創造局農政部長
経済局市民経済労働部長
政策局大学調整課長

健康福祉局健康安全部長
健康福祉局健康安全部監視等担当部長

ノロウイルス食中毒警戒情報の発令について（通知）

このことについて、神奈川県健康医療局生活衛生部長から別添のとおり通知がありました。ノロウイルスによる食中毒の発生は、「感染性胃腸炎」が流行する時期と深い関連性があります。今年も感染症発生動向調査事業における感染性胃腸炎の罹患数、例年のノロウイルスによる食中毒発生状況等を考慮して、「ノロウイルス食中毒警戒情報」が発令されました。

特に、近年は、ノロウイルスに感染しても症状のない調理従事者等によるノロウイルス食中毒の発生が増加しています。関係事業所内給食従事者等をはじめ、貴管轄関係者への注意喚起をお願いいたします。

なお、厚生労働省からもノロウイルスに関連する通知が発出されております。参考に添付いたしますので、必要に応じて注意喚起等にご活用ください。

- 1 ノロウイルス食中毒警戒情報の発令期間
令和 4 年 11 月 7 日（月）から令和 5 年 3 月 31 日（金）まで

2 市内のノロウイルス食中毒発生状況

	令和 4 年 11 月 7 日現在	昨年同期
食 中 毒 発 生 件 数	24 件	26 件
ノロウイルス食中毒発生件数	0 件	2 件

3 添付資料

- (1) ノロウイルス食中毒警戒情報の発令について（神奈川県健康医療局生活衛生部長通知）
- (2) ノロウイルスの感染症・食中毒予防対策について（厚生労働省通知）

担当：健康福祉局食品衛生課食品衛生係
長谷川、中条 TEL 671-2460
健康福祉局健康安全課健康危機管理担当
矢板、中川 TEL 671-2463

生衛第 2425 号
令和 4 年 11 月 7 日

各保健所設置市食品衛生主管部（局）長 様

神奈川県健康医療局生活衛生部長
（ 公 印 省 略 ）

ノロウイルス食中毒警戒情報の発令について（通知）

本日、感染症発生動向調査事業における感染性胃腸炎の罹患数、例年のノロウイルスによる食中毒発生状況等を考慮して、別添のとおり「ノロウイルス食中毒警戒情報」を発令しましたので、お知らせします。

発令期間

令和 4 年 11 月 7 日（月）から令和 5 年 3 月 31 日（金）まで

問合せ先
生活衛生課食品衛生グループ
柳、植村
電 話 045(210)4940
ファクシミリ 045(210)8864

「ノロウイルス食中毒警戒情報」の発令について

ノロウイルスを原因とする食中毒は、毎年、秋から冬にかけて多く発生しています。ノロウイルスによる食中毒の発生は、「感染性胃腸炎」の多発時期と深い関連性があり、「感染性胃腸炎」の患者の増加傾向が認められると、その後にノロウイルス食中毒の発生の増加傾向が認められています。今年も感染症発生動向調査における「感染性胃腸炎」の患者数が、前週の値に比べ3週間連続して増加したことから、「ノロウイルス食中毒警戒情報」を発令し、消費者や食品等事業者に対して食中毒予防の注意喚起を行うこととしました。

1 ノロウイルス食中毒警戒情報の発令期間

令和4年11月7日(月曜日)から令和5年3月31日(金曜日)まで

2 ノロウイルス食中毒警戒情報の発令に伴う県の対応

ノロウイルスによる食中毒の発生を防止するため、飲食店営業、集団給食施設、そうざい製造業、魚介類販売業等の食品等事業者に対し、HACCP に沿った衛生管理の徹底に加え、次の事項について監視指導等を強化します。

- (1) 調理従事者の手洗いの励行及び健康管理の徹底
- (2) 原材料及び調理済食品の二次汚染防止の徹底
- (3) 調理工程における衛生管理の徹底
- (4) 集団給食施設、弁当屋、仕出し屋、旅館等における「検食(検査用サンプル)」の保存の徹底
- (5) カキなどの二枚貝の提供にあたっては、生食を控え、十分な加熱調理の徹底
- (6) 持ち帰り(テイクアウト)や宅配食品に関する衛生管理の徹底

問合せ先

神奈川県健康医療局生活衛生部生活衛生課
課長 土肥 電話 045-210-4930
食品衛生グループ 植村 電話 045-210-4940

県民の皆さんへ

食品に「ノロウイルス」が付着しても肉眼では分からない上、においや味、色などは変わらないので、食品の取扱いにあたっては、次のことに注意して、予防対策を万全にしましょう。

ノロウイルスとは

ノロウイルスは、冬期を中心に急性胃腸炎を起こすウイルスです。

感染すると下痢や嘔吐、発熱などの症状を呈し、通常2～3日で回復しますが、抵抗力の弱い乳幼児や高齢者では重篤な症状になることがあります。

また、非常に感染力が強く、ごく少量のウイルスで発病します。

感染者の便や嘔吐物には多量のノロウイルスが含まれ、二次汚染(汚れた手などを介して食品を汚染すること)なども食中毒発生の原因となります。

■■■ 家庭での予防のポイント ■■■

- 1 外出先から帰宅した後、トイレの後、調理の前、食事の前には石けんを使ってよく手を洗いましょう。
- 2 まな板など調理器具は、十分に洗浄し、熱湯や台所用漂白剤で消毒をしましょう。
- 3 嘔吐物、排泄物などを処理する場合は、直接触れないようにしましょう。もし、触れた場合には、石けんを使ってよく手を洗いましょう。
- 4 カキなどの二枚貝が感染源になることがあるので、二枚貝の取扱いには十分注意し、中心部まで加熱調理(85℃～90℃で90秒以上)して食べましょう。

神奈川県のノロウイルス食中毒発生状況

	ノロウイルス 食中毒発生件数	食中毒 発生件数	ノロウイルス食中毒の 占める割合(%)
平成30年	15	97	15.5
令和元年	10	73	13.7
令和2年	4	59	6.8
令和3年	2	51	3.9
令和4年※	1	53	1.9

※ 令和4年11月7日12時現在

事務連絡
令和4年11月7日

各（都道府県
保健所設置市
特別区）衛生主管部（局）御中

厚生労働省 健康局結核感染症課
医薬・生活衛生局食品監視安全課

ノロウイルスの感染症・食中毒予防対策について

日頃から感染症及び食中毒対策に御協力賜り厚く御礼申し上げます。

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であると推測されております（※1）。

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、「ノロウイルスに関するQ&A」（※2）、「ノロウイルス食中毒予防対策リーフレット」（※3）、「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）」（※4）及び関係通知（※5）等を参考に、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石けんと流水による手洗いの徹底、糞便・吐物の適切な処理、調理従事者の健康確認等の感染症・食中毒予防対策の啓発に努めるようお願いいたします。

「参考」

（※1）ノロウイルス等検出状況 2021/22 シーズン

<https://www.niid.go.jp/niid/ja/iasr-noro.html>

（※2）ノロウイルスに関するQ&A（最終改訂：令和3年11月19日）

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryous/hokuhin/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html

（※3）ノロウイルス食中毒予防対策リーフレット

<https://www.mhlw.go.jp/content/000838754.pdf>

（※4）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>

(※5) 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))

<https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhin/nzenbu/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)

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