

事 務 連 絡
平成24年11月28日

各都道府県教育委員会学校給食主管課
各都道府県私立学校主管課 殿
附属学校を置く各国立大学法人事務局

文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課

学校給食における衛生管理の徹底及び食中毒の発生防止について

感染性胃腸炎の流行状況を踏まえたノロウイルスの一層の予防の啓発について、厚生労働省から、別紙の通り依頼がありました。

各学校給食施設における適切な衛生管理の実施については、「学校給食衛生管理基準」(平成21年文部科学省告示第64号)により努めていただいているところですが、ノロウイルスをはじめとした全ての食中毒の発生防止に向け、同基準等を踏まえた学校給食における衛生管理の徹底及び食中毒の発生防止に引き続き努めていただくようお願いします。

なお、同基準においては、地域における感染症や食中毒の発生状況に配慮する旨定めているところであり、保健所等との連携にも御留意願います。

つきましては、各都道府県教育委員会学校給食主管課においては、域内の市町村教育委員会並びに所管の学校及び学校給食施設に対し、各都道府県私立学校主管課においては、所管の学校法人等に対し、それぞれ周知くださるようお願いします。

(参考) 文部科学省ホームページアドレス

「学校給食衛生管理基準の施行について(通知)」

http://www.mext.go.jp/b_menu/hakusho/nc/1283821.htm

「学校給食調理場における手洗いマニュアル」など

http://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/index.htm

【本件連絡先】

文部科学省スポーツ・青少年局
学校健康教育課学校給食係

TEL : 03-5253-4111(内線2694)

事 務 連 絡

平成24年11月27日

文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課 御中

厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課

感染性胃腸炎の流行状況を踏まえた
ノロウイルスの一層の予防の啓発について

学校給食施設の衛生管理については、平素より、衛生管理の徹底、大量調理施設の衛生管理マニュアルの遵守等について、調理員の衛生教育の徹底を含めて学校給食関係者等への周知方お願いしているところです。

今般、感染症発生動向調査（2012年第46週速報）によると、感染性胃腸炎の患者が急増し、同時期では過去10年間で平成18年に次ぐ2番目の水準となっており、調理従事者を介したノロウイルス食中毒の多発が危惧されています。このため、厚生労働省では、別添のとおり、ノロウイルス食中毒の予防に関するポイントをまとめたリーフレットを作成し、都道府県等において、年末一斉取締りの機会に配布するなど、周知・指導を図ることとしています。

つきましては、改めて、学校給食関係者等に対し、ノロウイルスによる食中毒について周知し、衛生管理の推進による食中毒の未然防止を図るようお願いします。

※当該リーフレットは、

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/03.html#link01-01>

に掲載していますので、ダウンロードしてご活用ください。

(別添)

事務連絡

平成24年11月27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
医薬食品局食品安全部企画情報課
監視安全課

感染性胃腸炎の流行状況を踏まえた
ノロウイルスの一層の予防の啓発について

ノロウイルスの感染及び食中毒の予防については、平成24年11月13日付け事務連絡「感染性胃腸炎の流行に伴うノロウイルスの予防啓発について」において、啓発や指導等を行っていただくよう依頼したところですが、感染症発生動向調査(速報)によると、感染性胃腸炎の患者が急増しており、同時期では過去10年間で平成18年に次ぐ2番目の水準となっています。

このため、ノロウイルスの予防対策について、一層の普及啓発に努めていただくようお願いいたします。

特に、ノロウイルス食中毒の発生原因としては、調理従事者を介した発生が主要なものとなっていることから、ノロウイルス食中毒予防に関する要点をまとめたリーフレットを作成しました。食品、添加物等の年末一斉取締りの機会に配布するなど、ノロウイルスによる食中毒の発生予防に関する周知・指導を図っていただくようお願いいたします。

※当該リーフレットは、

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/03.html#link01-01>

に掲載していますので、ダウンロードしてご活用ください。

冬は特にご注意!

ノロウイルス

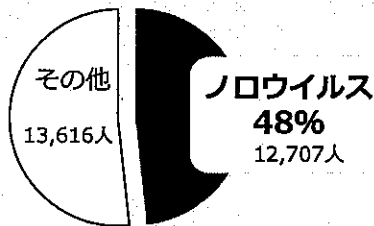
による 食中毒

食中毒は夏だけではありません。
ウイルスによる食中毒が
冬に多発しています!!!

データでみると

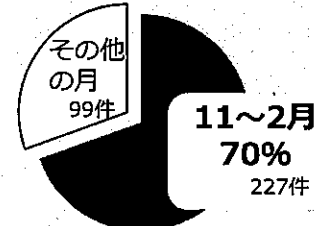
ノロウイルスによる食中毒は、

◆患者数で第1位



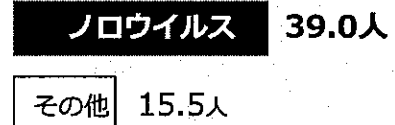
原因別の食中毒患者数(年間)

◆冬期に多い



ノロウイルス食中毒の発生時期別の件数(年間)

◆大規模な食中毒になりやすい



食中毒1件あたりの患者数

※出典:食中毒統計(平成19~23年の平均。病因物質が判明している食中毒に限る)

ノロウイルスによる食中毒予防のポイント

調理する人の

健康管理

- 普段から感染しないように食べものや家族の健康状態に注意する。
- 症状があるときは、食品を直接取扱う作業をしない。
- 症状があるときに、すぐに責任者に報告する仕組みをつくる。

作業前などの

手洗い

- 洗うタイミングは、
 - ◎トイレに行ったあと
 - ◎調理施設に入る前
 - ◎料理の盛付けの前
 - ◎次の調理作業に入る前
- 汚れの残りやすいところをていねいに
 - ◎指先、指の間、爪の間
 - ◎親指の周り
 - ◎手首

調理器具の

消毒

- 方法① 塩素消毒
洗剤などで十分に洗浄し、**塩素濃度200ppmの次亜塩素酸ナトリウム**で浸しながら拭く。
※エタノールや逆性石鹼はあまり効果がありません。
- 方法② 熱湯消毒
熱湯(85℃以上)で1分間以上加熱する。

詳しい情報は、厚生労働省ホームページ「ノロウイルスに関するQ&A」をご覧ください。
<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html>

ノロウイルスQ&A

検索

ノロウイルスの感染を広げないために

食器・環境・リネン類などの

消毒

- 感染者が使ったり、おう吐物が付いたものは、他のものと分けて洗浄・消毒します。
- 食器等は、食後すぐ、厨房に戻す前に塩素液に十分浸し、消毒します。
- カーテン、衣類なども塩素液などで消毒します。
- 洗濯するときは、洗剤を入れた水の中で静かにもみ洗いし、十分すすぎます。
 - 85℃で1分間以上の熱水洗濯や、塩素液による消毒が有効です。
 - 高温の乾燥機などを使用すると、殺菌効果は高まります。
- 金属は、塩素液ではなく、アルコールで二度拭きをします。次亜塩素酸ナトリウムは金属腐食性があるためです。

おう吐物などの

処理

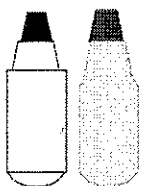
- 患者のおう吐物やおむつなどは、次のような方法で、すみやかに処理し、二次感染を防止しましょう。ノロウイルスは、乾燥すると空中に漂い、口に入って感染することがあります。
 - 使い捨てのマスクやガウン、手袋などを着用します。
 - ペーパータオル等で静かに拭き取り、水ぶき後、塩素消毒をします。
 - 拭き取ったおう吐物や手袋などは、ビニール袋に密閉して廃棄します。その際、できればビニール袋の中で1000ppmの塩素液に浸します。
 - しぼきなどを吸い込まないようにします。
 - 終わったら、ていねいに手を洗います。

塩素消毒の方法

業務用の次亜塩素酸ナトリウム、または家庭用の塩素系漂白剤を水で薄めて「塩素液」を作ります。

*濃度によって効果が異なりますので、正しく計りましょう。

製品の濃度	食器、カーテンなどの消毒や拭き取り 200ppmの濃度の塩素液		おう吐物などの廃棄 (袋の中で廃棄物を浸す) 1000ppmの濃度の塩素液	
	液の量	水の量	液の量	水の量
12%(一般的な業務用)	5ml	3L	25ml	3L
6%(一般的な家庭用)	10ml	3L	50ml	3L
1%	60ml	3L	300ml	3L



- >製品ごとに濃度が異なるので、表示をしっかりと確認しましょう。
- >次亜塩素酸ナトリウムは使用期限内のものを使用してください。
- >おう吐物などの酸性のものに直接原液をかけると、有毒ガスが発生することがありますので、必ず「使用上の注意」をよく確認してから使用してください。

ノロウイルスによる感染について

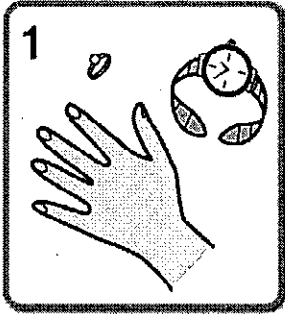
感染経路	症状
<p><食品からの感染></p> <ul style="list-style-type: none"> ●感染した人が調理などをして汚染された食品 ●ウイルスの蓄積した、加熱不十分な二枚貝など <p><人からの感染></p> <ul style="list-style-type: none"> ●患者のふん便やおう吐物からの二次感染 ●家庭や施設内などでの飛沫などによる感染 	<p><潜伏時間></p> <p>感染から発症まで24~48時間</p> <p><主な症状></p> <ul style="list-style-type: none"> ●吐き気、おう吐、下痢、腹痛、微熱が1~2日続く。感染しても症状のない場合や、軽い風邪のような症状のこともある。 ●乳幼児や高齢者は、おう吐物を吸い込むことによる肺炎や窒息にも要注意。

手洗いの手順

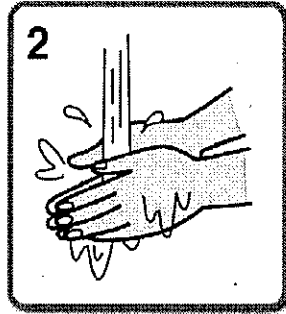
かならず手を洗いましょう。

- ◆ トイレに行ったあと
- ◆ 料理の盛付けの前

- ◆ 調理施設に入る前
- ◆ 次の調理作業に入る前



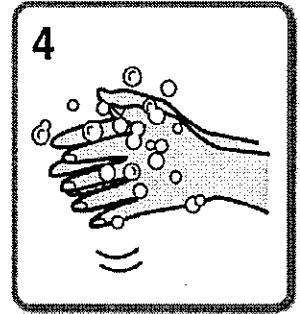
時計や指輪をはずしたのを確認する



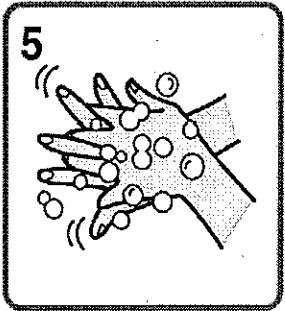
ひじから下を水でぬらす



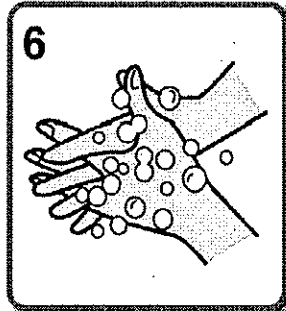
手洗い石けんをつけて



よく泡立てる



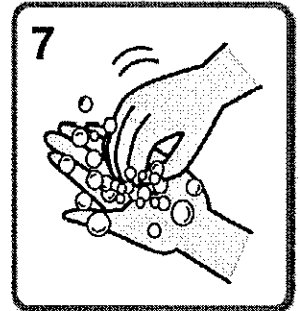
手のひらと甲 (5回程度)



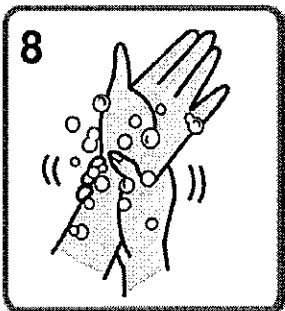
指の間、付け根 (5回程度)



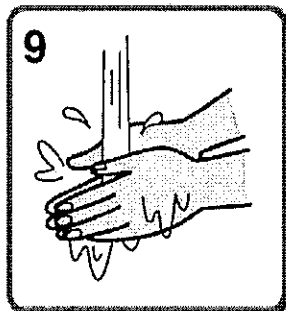
親指洗い (5回程度)



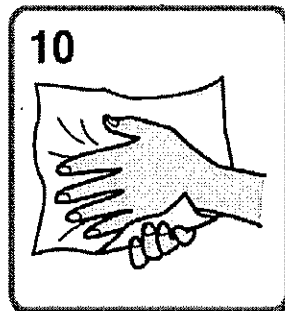
指先 (5回程度)



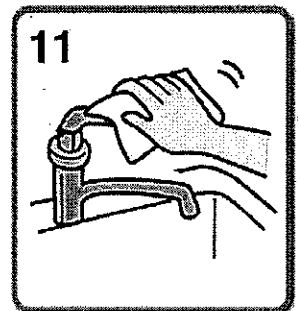
手首 (5回程度)
腕・ひじまで洗う



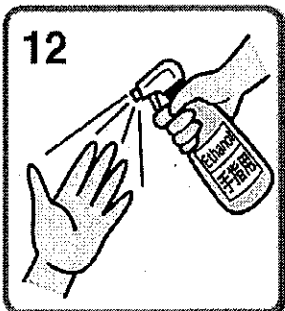
水で十分にすすぎ



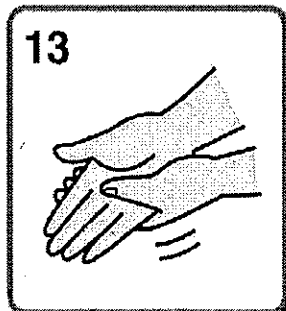
ペーパータオルでふく
(手指乾燥機で乾燥する)
タオル等の共用はしないこと



蛇口栓にペーパータオルをかぶせて栓を締める



アルコールを噴霧する※
(水分が残っていると効果減)



手指にすり込む (5回)

3～9までを2回くり返す

2回くり返し、菌やウイルスを洗い流しましょう。

※アルコールはノロウイルスの不活化にはあまり効果がないといわれています。