

事 務 連 絡
平成30年12月14日

各都道府県・指定都市教育委員会学校給食主管課
各都道府県私立学校主管課
附属学校を置く各国公立大学法人事務局 殿
構造改革特別区域法第12条第1項の認定
を受けた地方公共団体の学校設置会社担当課

文部科学省初等中等教育局健康教育・食育課

ノロウイルスの感染症・食中毒予防対策について

標記について、厚生労働省から別添のとおり依頼がありました。これによると、本シーズンの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は第44週以降増加傾向が見られており、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ています。

学校給食の実施においては、ノロウイルスの感染症及び食中毒の予防の観点から、引き続き「ノロウイルスに関するQ&A」（最終改定：平成30年5月31日）及び「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）」等を参考に適切な対応をお願いします。また、学校給食における衛生管理及び食中毒の防止についても、学校給食衛生管理基準（平成21年文部科学省告示第64号）に基づく取り組みを行っていただいているところですが、改めて衛生管理の徹底に努めていただきますようお願いいたします。

については、各都道府県教育委員会学校給食主管課におかれては、域内の市区町村教育委員会及び所管の学校に対して、各都道府県私立学校主管課におかれては、所轄の学校法人及び学校に対して、各指定都市教育委員会及び各国公立大学法人におかれては、その管下の学校に対して、構造改革特別区域法第12条第1項の認定を受けた地方公共団体におかれては、所轄の学校設置会社及び学校に対し周知くださるようお願いいたします。

(参考ホームページ)

○文部科学省ホームページ

学校給食衛生管理基準の施行について

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

○厚生労働省ホームページ

ノロウイルス等検出状況 2018/19 シーズン

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

ノロウイルスに関するQ&A（最終改訂：平成30年5月31日）

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

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>

【本件連絡先】

文部科学省初等中等教育局

健康教育・食育課学校給食係

電話：03(5253)4111（内線 2694）

E-Mail：shoku@mext.go.jp

事務連絡
平成30年12月5日

{ 法務省矯正局矯正医療管理官室 }
{ 文部科学省初等中等教育局健康教育・食育課 } 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

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。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おります。また、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ています。

このような状況を踏まえ、別添のとおり各都道府県、保健所設置市、特別区の衛生主管部（局）長宛て通知しましたので、御了知ください。また、貴省におかれましても、ノロウイルスの感染及び食中毒の予防の観点から、引き続き「ノロウイルスに関するQ&A」及び「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）」等を参考に、関係団体等に対し、感染予防対策及び食中毒予防対策について周知し、より一層の感染予防対策の啓発に努めるようお願いします。

事務連絡
平成30年12月5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お礼申し上げます。

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（※1）。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おります。

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ています（※1）。

また、ノロウイルス食中毒においては、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す。また、平成28年度に実施した調査（※2）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。

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」（※3）、「ノロウイルス食中毒予防対策リーフレット」（※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）」（※5）及び関係通知（※6）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します。

「参考」

- (※1) ノロウイルス等検出状況 2018/19 シーズン
<https://www.niid.go.jp/niid/ja/iasr-noro.html>
- (※2) 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）
<https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzendu/0000172041.pdf>
- (※3) ノロウイルスに関する Q&A（最終改訂：平成 30 年 5 月 31 日）
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/s_hokuhin/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html
- (※4) 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/11130500/000364608.pdf>
- (※5) 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>
- (※6) 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-Shokuhinanzendu/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）
<http://www.mhlw.go.jp/shingi/2007/10/s1012-5.html>