

事務連絡  
平成 27 年 10 月 23 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・生活衛生局生活衛生・食品安全部監視安全課

#### 感染性胃腸炎の流行に伴うノロウイルスの感染予防対策の啓発について

日頃から感染症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。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（※1）、ノロウイルスによる感染性胃腸炎や食中毒の発生動向には注意が必要となります。

本年においては、平成 27 年 9 月 30 日付け厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長通知「ノロウイルスによる食中毒の予防について」により、これまで検出例の少ない遺伝子型（GⅡ.17）のノロウイルスについて注意喚起をしているところです。国立感染症研究所（以下、「感染研」という。）によると、この秋以降発生している集団感染事例について、地方衛生研究所で検査を実施し検出されているノロウイルスのほとんどが GⅡ.17 であり、今シーズンの感染性胃腸炎についてノロウイルスによるものでは GⅡ.17 が主流となる見通しとしており、流行が拡大する可能性があります。

加えて、ノロウイルス GⅡ.17 については、これまでの流行の主体であったノロウイルス GⅡ.4 と比較して、現在市中で使用されているノロウイルス迅速診断検査キット（ICキット）による検出感度が低いことが報告されています（※2）。このことから、感染研は、同診断キットを用いた場合、ノロウイルスによる感染症と診断されず感染予防対策の遅れにつながる恐れがあることなどを指摘していますので十分ご注意ください。

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」（平成 16 年 2 月 4 日作成 ※3）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）」（※4）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予防対策の啓発に努めるようお願いいたします。

また、これまで感染者が食品の調理に従事することによる食中毒も多発していることから、平成19年10月12日付け医薬食品局食品安全部長通知「ノロウイルス食中毒対策について」等を参考にノロウイルスによる食中毒の発生防止対策にも留意願います。

「参考」

（※1）ノロウイルス等検出状況 2015/16シーズン

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

（※2）ノロウイルス GII.17 型の流行とその特徴について－三重県 (IASR 2015年5月号)

<http://www.nih.go.jp/niid/ja/id/1023-disease-based/na/norovirus/idsc/iasr-in/5695-kj4233.html>

Evaluation of immunochromatography tests for detection of novel GII.17 norovirus in stool samples (Eurosurveillance 2015年7月16日)

<http://www.eurosurveillance.org/ViewArticle.aspx?ArticleId=21185>

（※3）ノロウイルスに関する Q&A（最終改定：平成27年6月30日）

[http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryous/hokuhin/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html](http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryous/hokuhin/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html)

（※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）

<http://www.youtube.com/watch?v=z7ifN95YVdM&feature=youtu.be>

食安監発 0930 第 2 号  
平成 27 年 9 月 30 日

各 ( 都 道 府 県  
保健所設置市  
特 別 区 ) 衛生主管部 ( 局 ) 長 殿

厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長  
( 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、年間食中毒患者数の約 5 割を占め、食中毒予防の観点から重要な問題となっています。発生件数は、毎年 10 月から増えはじめ、11 月に急増する傾向があり、発生原因の多くは調理従事者を介したものとなっています。

食中毒患者数及び事案数ともに過去最大となった 2006/2007 年シーズンのノロウイルスの大流行は、変異株が急速に全国に広まったことによると推察されていますが、2014/2015 年シーズンのノロウイルスを原因とする食中毒などの健康被害事例では、これまで検出例の少ない遺伝子型 (GII.17) のノロウイルスが検出されており、注意が必要です。

つきましては、本シーズンにおけるノロウイルスによる食中毒の発生防止のため、予め大量調理施設 (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 及び関連通知\*に基づき、調理従事者の衛生管理について周知、指導を行うようお願いします。

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としていることから、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の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、御支援・御協力いただけますようお願いいたします。

※ 「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)、  
「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 25 年 10 月 22 日付け食安発 1022 第 10 号)、  
「ノロウイルスに関する Q&A」(平成 16 年 2 月 4 日付け事務連絡。最終改訂 ; 平成 27 年 6 月 30 日)、  
「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)  
等