

事 務 連 絡  
平成29年12月22日

各都道府県・指定都市教育委員会事務局  
各都道府県私立学校主管課  
附属学校を置く各国立大学法人事務局 殿  
附属学校を置く各公立大学法人事務局  
構造改革特別区域法第12条第1項の認定  
を受けた各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

#### 感染性胃腸炎の流行状況を踏まえた感染予防対策の啓発について

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、本シーズンの感染症発生動向調査における感染性胃腸炎患者の報告数は第45週以降増加傾向がみられており、ノロウイルス感染症の集団発生が引き続き危惧される状況であるとされています。

学校においては、ノロウイルスをはじめとした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29年12月7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及び感染症の防止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等に対して、各都道府県私立学校主管課におかれては、所管の学校法人等に対して、各指定都市教育委員会、各国立大学法人及び各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項の認定を受けた各地方公共団体におかれては、所轄の学校設置会社等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](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](http://www.mext.go.jp/a_menu/sports/syokuiku/index.htm)

○厚生労働省ホームページ

感染症発生動向調査 週報（IDWR）

<https://www.niid.go.jp/niid/ja/idwr.html>

ノロウイルスに関するQ&A（最終改定：平成29年12月7日）

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenshu/0000187293.pdf>

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>

**【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 29 年 12 月 22 日

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

感染性胃腸炎の流行状況を踏まえたノロウイルスの感染予防対策の啓発について

ノロウイルスの感染及び食中毒の予防については、平成 29 年 11 月 10 日付け厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課長通知「ノロウイルスによる食中毒の予防について」並びに平成 29 年 12 月 20 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感染予防対策の啓発について」において、各自治体衛生主幹部（局）宛てに啓発や指導等を行っていただくよう依頼しています。

本シーズンの感染症発生動向調査（※１）における感染性胃腸炎患者の報告数は第 45 週以降増加傾向がみられており、ノロウイルス感染症の集団発生が引き続き危惧される状況です。

つきましては、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」（最終改定：平成 29 年 12 月 7 日 ※２）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）」（※３）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。

「参考」

（※１）感染症発生動向調査 週報（IDWR）

<https://www.niid.go.jp/niid/ja/idwr.html>

（※２）ノロウイルスに関する Q&A（最終改定：平成 29 年 12 月 7 日）

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzenu/0000187293.pdf>

（※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）

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

事務連絡  
平成 29 年 12 月 20 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

### 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 45 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)。本年においては、平成 29 年 11 月 10 日付け厚生労働省医薬・生活衛生局食品監視安全課長通知「ノロウイルスによる食中毒の予防について」により注意喚起をしているところです。引き続き、今後の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な状況です。

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」(平成 29 年 12 月 7 日作成 ※2)、「ノロウイルス食中毒予防対策リーフレット」(※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」(※5)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 2017/18 シーズン

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

- (※2) ノロウイルスに関する Q&A (最終改定：平成 29 年 12 月 7 日)  
<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanz-enbu/0000187294.pdf>
- (※3) ノロウイルス食中毒予防対策リーフレット  
<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanz-enbu/0000182906.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)  
<http://www.youtube.com/watch?v=z7ifN95YVdM&feature=youtu.be>
- (※5) ノロウイルス食中毒対策について  
<http://www.mhlw.go.jp/shingi/2007/10/s1012-5.html>

薬生食監発1110第1号  
平成29年11月10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・生活衛生局食品監視安全課長  
(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、1件当たりの患者数も多くなる傾向にあることから、公衆衛生上、大きな問題となっています。ノロウイルス食中毒の約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。一方、昨年度実施した調査（※1）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。

このような状況を踏まえ、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及び関係通知（※2）を活用して、調理従事者の衛生管理について周知、指導を行うようよろしくお願いします。

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、支援・協力をよろしくお願いします。

#### 「参考」

（※1）「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）

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzendu/0000172041.pdf>

（※2）「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))

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzendu/0000062878.pdf>

「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))

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzendu/0000168026.pdf>

「ノロウイルスに関する Q&A」(最終改訂 : 平成 28 年 11 月 18 日)

<http://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzendu/0000129187.pdf>

「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>