

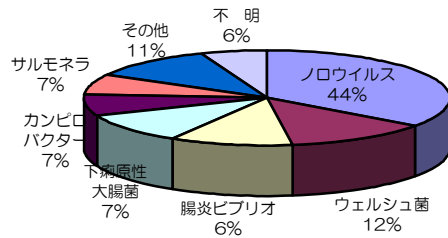
ノロウイルス食中毒予防対策事業について

ノロウイルスによる食中毒の防止に向けて（平成 19 年度）

現状

病因物質別ノロウイルス食中毒患者数

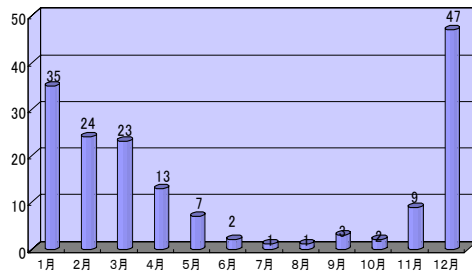
〔全都、H14～18〕



ノロウイルスによる食中毒患者数は全食中毒患者数の約 44% を占めており、最も多い。
 なお、5 年連続で食中毒発生件数第一位である。

月別ノロウイルス食中毒発生件数

〔全都、H14～18〕



- ・ノロウイルスによる食中毒は 12～1 月がピーク
- ・平成 18 年シーズンは過去 25 年で最大規模の流行
- ・ハイリスクグループで大規模な食中毒・感染症発生

感染経路

- 1 ウイルスに感染した調理従事者からの食品汚染
- 2 不適切な吐物処理
- 3 人から人への感染

主な感染予防対策

- 1 手洗いの励行
- 2 食材の十分な加熱
- 3 吐物やふん便の適切な処理

徹底不十分

対策

食品安全情報評価委員会からの提言

- ・調理従事者を介した食中毒への対策
- ・営業者及び都民への具体的な情報提供

健康安全研究センターでの調査研究

- ・事例の疫学的検討、ウイルスの遺伝子解析、感染経路の解明、消毒法の検討、検査法の改良・開発

社会福祉施設への継続的な対策

自主的衛生管理の支援

- ・ノロウイルス対応標準マニュアル
- ・大規模講習会の実施

重点的な監視指導

- ・マニュアルに基づく指導・支援
- ・汚染実態把握のための検査実施

効果的な普及啓発の実施

営業者向けパンフレット

- ・A 4 版 8 ページカラー印刷
- ・飲食店営業、製造業を中心に配布
- ・内容は、食中毒予防の注意点、手洗い方法、おう吐物の処理、その他の消毒方法等

都民向けパンフレット

- ・A 4 版 4 ページカラー印刷
- ・保育園・幼稚園を通じて保護者に配布
- ・内容は、手洗い方法、おう吐物の処理、その他の消毒方法等

ポスター

- ・A 3 版カラー印刷
- ・飲食店営業、製造業、社会福祉施設を中心に配布
- ・内容は、ノロウイルス食中毒予防