

事務連絡  
令和4年1月24日

組合長・特別会員 様

小田原食品衛生協会

### ノロウイルスの感染症・食中毒予防対策について

当協会の事業運営につきましては、日ごろからご協力を賜り厚くお礼申し上げます。

さて、標記のことについて、令和4年1月18日付けで、(公社)神奈川県食品衛生協会を通じて、神奈川県健康医療局医療危機対策室及び生活衛生部生活衛生課から、次のとおり事務連絡がありましたのでお知らせします。

つきましては、貴組合員並びに従業員への周知方よろしくお願いいたします。

#### ○厚生労働省 食品監視安全課事務連絡の概要

都道府県等衛生主管課あてに、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、手指に付着するノロウイルスを減らす最も有効な方法とされている石けんと流水による手洗いの徹底、糞便・吐物の適切な処理、調理従事者の健康確認等の感染症・食中毒対策の啓発に努めるよう依頼

#### (参考)

○ノロウイルス等検出状況 2021/22 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

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html)

○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/000838754.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>

○大量調理施設衛生管理マニュアル

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

○ノロウイルス食中毒対策について

<https://www.mhlw.go.jp/shingi/2007/10/s1012-5.html>