

事 務 連 絡

平成26年2月24日

全国老人福祉施設協議会
全国老人保健施設協会
全国軽費老人ホーム協議会
全国盲老人福祉施設連絡協議会
日本認知症グループホーム協会
全国有料老人ホーム協会
全国特定施設事業者協議会
サービス付き高齢者向け住宅協会

御中

厚生労働省老健局高齢者支援課

ノロウイルスによる感染性胃腸炎及び食中毒の発生・まん延
防止策の一層の徹底について

今般、学校給食の食パンを原因食品とするノロウイルス食中毒が発生し複数の学校で学校閉鎖等が行われたことを受け、別添のとおり、平成26年2月24日付事務連絡「社会福祉施設、介護保険施設等におけるノロウイルスによる感染性胃腸炎及び食中毒の発生・まん延防止策の一層の徹底について」（厚生労働省雇用均等・児童家庭局総務課、社会・援護局福祉基盤課、社会・援護局障害保健福祉部企画課、老健局総務課連名通知）が都道府県等に対して発出されたところです。

また、「ノロウイルスによる食中毒の発生予防について」（平成26年2月24日食品監発0224第2号厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長通知）が都道府県等に対して発出されました。

多数の高齢者が利用する介護保険施設等においては、ノロウイルスによる集団食中毒や集団感染が生じやすいことから、「ノロウイルスに関するQ&A」（以下「Q&A」という）、「高齢者介護施設における感染対策マニュアル」（以下「マニュアル」という）等を参考に、会員各位へのノロウイルスによる食中毒の発生予防について周知徹底するようご協力をお願いいたします。特に、介護保険施設等については、下記の点が参考になると考えられますので、御留意願います。

記

ノロウイルスは手指や食品などを介して経口で感染することが多いことから、業務委託先の職員を含めすべての職員に対して次の点を徹底してください。

1 職員自身に関すること

- ① 食事前や用便後などには、必ず手を適切な方法で十分に洗うこと。(具体的な方法はマニュアル33、34ページ等を参照)
- ② 下痢やおう吐等の症状がある職員は、調理や配膳、食事介助等食品を直接取り扱う業務に従事しないこと。(具体的な方法はマニュアル18ページ等を参照)

2 環境整備に関すること

- ① 利用者のふん便や吐ぶつは、適切な方法で確実に処理すること。(具体的な方法は「Q&AのQ19」等を参照)
- ② 調理器具等は、洗剤などを使用し十分に洗浄した後、適切な方法で確実に消毒すること。(具体的な方法は「Q&AのQ16」等を参照)
- ② 定期的に施設内を清掃する等環境整備に努めること。特に、手の触れる場所等は丁寧に清掃すること。(具体的な方法はマニュアル26～28ページ等を参照)

事 務 連 絡

平成26年2月24日

全国老人福祉施設協議会
全国老人保健施設協会
全国軽費老人ホーム協議会
全国盲老人福祉施設連絡協議会
日本認知症グループホーム協会
全国有料老人ホーム協会
全国特定施設事業者協議会
サービス付き高齢者向け住宅協会

御中

厚生労働省老健局高齢者支援課

ノロウイルスによる感染性胃腸炎及び食中毒の発生・まん延
防止策の一層の徹底について

今般、学校給食の食パンを原因食品とするノロウイルス食中毒が発生し複数の学校で学校閉鎖等が行われたことを受け、別添のとおり、平成26年2月24日付事務連絡「社会福祉施設、介護保険施設等におけるノロウイルスによる感染性胃腸炎及び食中毒の発生・まん延防止策の一層の徹底について」（厚生労働省雇用均等・児童家庭局総務課、社会・援護局福祉基盤課、社会・援護局障害保健福祉部企画課、老健局総務課連名通知）が都道府県等に対して発出されたところです。

また、「ノロウイルスによる食中毒の発生予防について」（平成26年2月24日食品監発0224第2号厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長通知）が都道府県等に対して発出されました。

多数の高齢者が利用する介護保険施設等においては、ノロウイルスによる集団食中毒や集団感染が生じやすいことから、「ノロウイルスに関するQ&A」（以下「Q&A」という）、「高齢者介護施設における感染対策マニュアル」（以下「マニュアル」という）等を参考に、会員各位へのノロウイルスによる食中毒の発生予防について周知徹底するようご協力をお願いいたします。特に、介護保険施設等については、下記の点が参考になると考えられますので、御留意願います。

記

ノロウイルスは手指や食品などを介して経口で感染することが多いことから、業務委託先の職員を含めすべての職員に対して次の点を徹底してください。

1 職員自身に関すること

- ① 食事前や用便後などには、必ず手を適切な方法で十分に洗うこと。(具体的な方法はマニュアル33、34ページ等を参照)
- ② 下痢やおう吐等の症状がある職員は、調理や配膳、食事介助等食品を直接取り扱う業務に従事しないこと。(具体的な方法はマニュアル18ページ等を参照)

2 環境整備に関すること

- ① 利用者のふん便や吐ぶつは、適切な方法で確実に処理すること。(具体的な方法は「Q&AのQ19」等を参照)
- ② 調理器具等は、洗剤などを使用し十分に洗浄した後、適切な方法で確実に消毒すること。(具体的な方法は「Q&AのQ16」等を参照)
- ② 定期的に施設内を清掃する等環境整備に努めること。特に、手の触れる場所等は丁寧に清掃すること。(具体的な方法はマニュアル26～28ページ等を参照)