

## ノロウイルスによる食中毒の発生防止対策について

### 1. ノロウイルスによる食中毒の予防について

(平成 25 年 10 月 4 日付け食安監発 1004 第 1 号)

### 2. 食品・添加物等の年末一斉取締りの実施について

(平成 25 年 10 月 15 日付け食安発 1015 第 2 号)

### 3. 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 25 年 10 月 22 日付け食安発 1022 第 5 号)

○食品へのウイルス汚染の機会を低減するために管理されるべきこととして、コーデックスの「食品中のウイルスの制御のための食品衛生一般原則の適用に関するガイドライン CAC/GL 79-2012」に生鮮農産品の一次生産のための水について記載されていることから、以下の内容を追記した。

・「第 1 農林水産物の採取における衛生管理」に「(8) 洗浄等に使用する水は、微生物的及び化学的に用途に適した水を使用すること。」を追記。

○コーデックスの「食品中のウイルスの制御のための食品衛生一般原則の適用に関するガイドライン CAC/GL 79-2012」に受入れ原料の要件について記載されていることから、以下の内容を追記した。

・「第 2 食品取扱い施設等における衛生管理」の「6 食品等の取扱い」の(1)に原材料の仕入れに当たっては、適切な管理が行われたものを仕入れることを追記。

○ノロウイルス食中毒の拡大防止のため、「第 2 食品取扱い施設等における衛生管理」の「6 食品等の取扱い」に以下の内容を追記した。

・(13) おう吐物等により汚染された可能性のある食品は廃棄すること。

・(14) 施設においておう吐した場合には、直ちに殺菌剤を用いて適切に消毒すること。

○従業員（食品取扱者）からの食品へのノロウイルス汚染を防止するため、以下の内容を追記した。

・「第 3 食品取扱い施設等における食品取扱者等の衛生管理」の(7)に使い捨て手袋を使用する場合には交換を行うことを追記。

・「第 4 食品取扱い施設等における食品取扱者等に対する教育訓練」の(1)に適切な手洗いの方法及び健康管理に関する衛生教育の実施を追記。

### 4. 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)

○コーデックスの「食品中のウイルスの制御のための食品衛生一般原則の適用に関するガイドライン CAC/GL 79-2012」に基づき二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の加熱温度を 85～90℃で 90 秒間以上とした。

○Ⅱ重要管理事項の 5 (3) 検食の保存について、調理済み食品は、配膳時に人から汚染される可能性があることから、検食は、配膳後の状態で保存することを追記した。

### 5. ノロウイルスの検出法について

(平成 15 年 11 月 5 日付け食安監発第 1105001 号別添

最終改正：平成 25 年 10 月 22 日付け食安監発 1022 第 1 号)

○食中毒調査等のために、一般食品からのウイルス濃縮法を追記した。