

食安監発0122第1号

平成22年1月22日

各

都道府県
保健所設置市
特別区

 衛生主管部（局）長 殿

厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長

生食用かきを原因とするノロウイルス食中毒防止対策について

標記については、平成19年に開催された薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会で取りまとめられた「ノロウイルス食中毒対策（提言）」（平成19年10月12日付け食安発第1012001号）において、二枚貝の生産地における定期的な検査の実施等による生産海域の環境衛生の監視に努めることが重要である旨の提言がなされているところです。

しかしながら、平成20年及び平成21年のノロウイルス食中毒発生状況を見ると、事件総数が減少傾向にあるのに対し、貝類を原因食品（推定を含む。）とする食中毒は増加傾向を示しております（別添参照）。

つきましては、当該状況を踏まえ、各都道府県等においては、必要に応じて水産部局とも連携し、生食用かきの関係事業者に対するノロウイルス防止対策の監視指導を監視指導計画に反映するなど、ノロウイルス食中毒の発生防止に努めるようお願いいたします。

(別添)

原因食品別にみたノロウイルス食中毒事件数年次推移

	平成13年	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年	平成18年	平成19年	平成20年	平成21年 (速報)
総数	269	268	278	277	274	499	344	303	197
魚介類	98	83	73	39	45	26	14	23	25
貝類 (総数に占める割合)	94	81	70	38	42	22	8 (2.3%)	20 (6.6%)	25 (12.7%)
魚介類加工品	1	3	0	1	3	0	0	0	0
肉類及びその加工品	0	1	1	1	1	1	1	1	0
卵類及びその加工品	0	0	0	0	0	0	0	1	0
乳類及びその加工品	0	0	0	0	0	0	0	0	0
穀類及びその加工品	0	3	3	2	3	3	3	1	0
野菜及びその加工品	0	2	1	1	1	2	2	1	2
菓子類	1	0	2	2	3	3	7	4	3
複合調理食品	9	11	15	21	19	77	46	37	18
その他	106	131	145	162	172	310	240	202	126
食品特定	6	3	6	4	5	11	7	4	4
食事特定	100	128	139	158	167	299	233	198	122
不明	54	34	38	48	27	77	31	33	23