

- 残った食品を温め直す時も十分に加熱しましょう。めやすは75℃以上です。味噌汁やスープなどは沸騰するまで加熱しましょう。
- ちょっとでも怪しいと思ったら、食べずに捨てましょう。口に入れるのは、やめましょう。

食中毒予防の三原則は、「付けない、増やさない、殺す」です。「6つのポイント」はこの三原則から成っています。

これらのポイントをきちんと行い、家庭から食中毒をなくしましょう。

食中毒は簡単な予防方法をきちんと守れば予防できます。

それでも、もし、お腹が痛くなったり、下痢をしたり、気持ちが悪くなったりしたら、かかりつけのお医者さんに相談しましょう。

○社会福祉施設における保存食の保存期間等について

平成8年7月25日 社援施第117号
各都道府県・各指定都市・各中核市民生主管部(局)長
宛 厚生省大臣官房障害保健福祉部企画・社会・援護
局施設人材・老人保健福祉局老人福祉計画・児童家庭
局企画課長連名通知

標記については、平成8年7月18日社施第115号「社会福祉施設における保存食の保存期間について」をもって、暫定的に保存食を1週間以上冷蔵保存すること等通知したところであるが、平成8年7月23日の食品衛生調査会の緊急提言を踏まえ、食中毒事件の原因究明のための徹底事項について当省生活衛生局長より別添1のとおり通知されたところである。また、遊泳用プールの衛生管理の徹底について当省生活衛生局企画課長より別添2のとおり、さらに、腸管出血性大腸菌による食中毒に係る2次感染予防の徹底について当省健康政策局計画課長、保健医療局エイズ結核感染症課長、生活衛生局食品保健課長より別添3のとおりそれぞれ通知されたところである。

ついては、貴職におかれても別添通知を了知の上、衛生部局と十分な連携を図り、次の事項について管下の社会福祉施設に対して周知徹底されたい。

なお、現在把握している社会福祉施設での食中毒の発生状況は参考のとおりであるが、乳幼児、小児や基礎疾患を有する高齢者が感染した場合、重症に至る場合もあるとのことであり、社会福祉施設における同様の事故の発生を防止することが重要であることから、正確な情報の把握と関係者に対する情報の提供を図るようお願いする。

今後、管下の社会福祉施設において同様の食中毒等が発生した場合には、状況を把握の上速やかに所管課まで連絡いただくようお願いする。

1 保存食の保存期間等について

社会福祉施設における保存食は、原材料及び調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に密封して入れ、-20℃以下で2週間以上保存すること。なお、原材料は、特に、洗浄・消毒等を行わず、購入した状態で保存すること。

2 遊泳用プールの衛生管理について

遊泳用プールを有する社会福祉施設においては、平成4年4月28日付け衛企第45号厚生省生活衛生局長通知「遊泳用プールの衛生基準について」及び同日付け衛企第46号厚生省生活衛生局長通知「遊泳用プールの衛生基準について」を遵守するよう周知すること。

3 2次感染予防について

平成8年7月23日付け健政計第28号、健医感発第75号、衛食第197号厚生省健康政策局計画課長、保健医療局エイズ結核感染症課長、生活衛生局食品保健課長連名通知「腸管出血性大腸菌による食中毒にかかる2次感染予防の徹底について」の内容を周知徹底すること。

(別添1)

食中毒事件の原因究明のための徹底事項について

〔平成8年7月25日 衛食第201号
各都道府県知事・各政令市市長・各特別区区长宛 厚
生省生活衛生局長通知〕

食中毒事件の原因究明等には、日頃からご尽力いただいているところであるが、今般、平成8年7月23日の食品衛生調査会の緊急提言を踏まえ、病原性大腸菌O-157等による食中毒事件の原因の調査をより円滑かつ確実に実施するため、下記事項に留意の上、その実施に遺憾のないようにされたい。

このうち、検食の保存期間等については、特に学校給食等の集団給食施設、弁当屋、仕出し屋等の大量調理施設を対象として、早期に実施されるよう指導方お願いする。

記

1 検食の保存期間等について

検食は、原材料及び調理済み食品を食品ごとに50g程度ずつ清潔な容器（ビニール袋等）に密封して入れ、-20℃以下で2週間以上保存すること。

なお、原材料は、特に、洗浄・消毒等を行わず、購入した状態で保存すること。

2 流通経路調査について

(1) 原因食品の究明については、既にその製造・加工施設、生産地等まで遡って、調査が実施されているところであるが、さらに流通段階ごとに収去検査を行い、原因食品の流通経路を早急に明らかにすること。

(2) 収去検査に当たっては、製造・加工施設等のふきとり検査も併せて行うこと。その際、施設、器具等のふきとりサンプリングだけでなく、排水溝や冷蔵庫の排水等の施

設に関連する場所、また、必要に応じ、調理等従事者の検便等についても幅広くサンプリングの対象とすること。

- (3) 流通経路の調査において、他の都道府県等に所在する施設等が流通に関与していることが判明した場合には、速やかに当該都道府県等に連絡すること。また、この連絡を受けた都道府県等は、当該施設等について所要の調査を行うこと。

(別添2)

遊泳用プールの衛生管理の徹底について

〔平成8年7月19日 衛企第83号
各都道府県・各政令市・各特別区衛生主管部(局)長宛
厚生省生活衛生局長企画課長通知〕

遊泳用プールの衛生確保については、日頃より格別のご尽力を煩わせているところである。

さて、最近、病原性大腸菌O-157による感染症が多発しているが、遊泳用プールにおいては、その維持管理が適切であれば感染者からの2次感染のおそれはないと考えられる。しかし、平成8年1月29日付け衛企第10号本職通知「遊泳用プールの衛生水準の確保の状況等の調査について」により平成7年の遊泳用プールの衛生管理の状況について全国調査を実施した結果(途中経過)によると、遊離残留塩素濃度調査については13,535件中不適合が2,027件(不適合率15.0%)、大腸菌群数調査については11,198件中不適合が175件(不適合率1.6%)、遊離残留塩素濃度検査回数調査については11,749件中不適合が312件(不適合率2.7%)という状況であった。このように未だ遊泳用プールの衛生水準を満たしていないプールがあることは極めて憂慮すべき事態であり、今後夏休みに入り、遊泳用プールの利用が増えることが予想されることから、平成4年4月28日付け衛企第45号厚生省生活衛生局長通知「遊泳用プールの衛生基準について」及び同日付け衛企第46号本職通知「遊泳用プールの衛生基準について」に定める基準を遵守し、衛生管理に万全を期すよう貴管下の遊泳用プールの運営者に対するご指導方よろしく願います。

おって、平成7年遊泳用プール調査の結果については、まとまり次第送付することとしている。

(別添3)

腸管出血性大腸菌感染症に係る2次感染予防の徹底について

〔平成8年7月23日 健政計第28号・健医感発第75号・
衛食第197号
各都道府県・各政令市・各特別区衛生主管部(局)長宛
厚生省健康政策局計画・保健医療局エイズ結核感染症
・生活衛生局食品保健課長連名通知〕

注 平成8年8月12日健政計第35号・健医感発第87号・衛食第218号改正現在

標記感染症に係る2次感染予防については、格別のご尽力を煩わせているところであるが、今般大阪府堺市において2次感染を疑わせる患者が見受けられることから下記事項に留意の上、2次感染予防の徹底に万全を期すようお願いする。

記

1 患者等対策について

(1) 健康相談及び健康診断の周知

感染のおそれのために健康に不安がある者に対しては、保健所において、健康相談を受けられること及び健康診断により検便を受けられることを広く周知すること。

(2) 消毒方法に関する情報提供

次の(3)のイ 消毒等の実施についての消毒方法を分かりやすく患者（病原体保有者を含む。以下同じ。）又はその保護者等に情報提供すること。

(3) 日常生活の留意事項の周知

患者又はその保護者等に対し、次の留意事項を周知すること。

ア 手洗い等の励行について

(ア) 患者は、調理や食事の前及び用便後における流水による十分な手洗いと、逆性石鹼又は消毒用アルコールによる消毒を励行すること。

(イ) 患者と乳幼児が生活を共にする際は、特に手洗い等の励行に努めること。

イ 消毒等の実施について

(ア) 患者の糞便を処理するときは、ゴム手袋を使用する等衛生的に処理すること。特に乳幼児のおむつの交換時に保護者等が汚染を受けることがないように十分気をつけること。なお、おむつは消毒を行い扱う場所を決めるなど衛生的な取扱いを行うこと。

(イ) 患者の糞便に触れた者は直ちに流水で十分に手洗いを行い、かつ、糞便に触れた部分を逆性石鹼又は消毒用アルコールで消毒すること。

なお、患者の用便後は、水洗トイレのトイレットペーパーやドアのノブなど患者が触れた可能性のある部分の消毒を行うこと。

(ウ) 患者の糞便に汚染された衣服等は、煮沸や薬剤で消毒したうえで、家族の衣服等とは別に洗濯し、天日で十分に乾燥させること。

(エ) 患者の糞便が付着した物品等は、煮沸や薬剤で消毒を行うこと。

ウ 入浴等について

(ア) 患者が風呂を使用する場合には、混浴を避けるとともに、使用後に乳幼児を入浴させないこと。また、風呂の水は毎日換えること。

(イ) 患者等が家庭用のビニールプール等を使用する場合には、乳幼児と一緒に使用は避けるとともに、使用時毎に水を交換すること。

2 食品の取扱い等について

食品を取扱う際には、次の留意事項を遵守するように指導すること。

(1) 食品の保存、運搬及び調理に当たっては、衛生的な取扱いに十分注意すること。

(2) 患者のいる家庭では、病気が治るまでの間、野菜を含め、食品すべてに十分な加熱

を行うこと。食品によっては、まわりが焼けていても中心部が加熱されていない場合があるので、薄くのばし、火がとおりやすい形にするなど調理の工夫を行うこと。

- (3) 調理した食品は、なるべく保存を避け、速やかに食べること。なお、調理した食品を保存する場合は、低温で保存し細菌の増殖を防ぐこと。
 - (4) 食品を扱う場合には、手や調理器具を流水で十分に洗うこと。
 - (5) 生肉が触れたまな板、包丁、食器等は熱湯等で十分消毒し、手も洗うこと。また、消毒を行っていないまな板等は他の食品の調理に使用しないこと。
- 3 一般的な留意事項について

患者以外の者に対しても、帰宅時、用便後、食事前等には手洗いを励行するとともに、睡眠を十分に取って暴飲暴食を控える等により体調を整えるよう周知すること。

○腸管出血性大腸菌感染症の指定伝染病への指定 等に伴う社会福祉施設における対応について

平成8年8月7日 社援施第122号
各都道府県・各指定都市・各中核市民生主管部(局)長
宛 厚生省大臣官房障害保健福祉部企画・社会・援護
局施設人材・老人保健福祉局老人福祉計画・児童家庭
局企画課長連名通知

病原性大腸菌O-157による食中毒防止については、その徹底を図るようお願いしているところであるが、伝染病予防法第1条第2項に基づき、平成8年8月6日付け厚生省告示第199号により腸管出血性大腸菌感染症が同法により予防方法を施行すべき伝染病として指定されるとともに、関係省令が同日より施行されることとなったところであり、この件に関して当省保健医療局長より別添1のとおり、また、同局エイズ結核感染症課長及び生活衛生局食品保健課長より別添2のとおりそれぞれ通知されたところである。

社会福祉施設における主な留意点は、下記のとおりであるので、その取扱いに遺憾のないようご配慮願うとともに、貴管下の社会福祉施設に対する周知方よろしくお取り計らい願いたい。

記

1 就業制限について

- (1) 患者及び病原体保有者は、社会福祉施設において調理業務等、直接食品に接触する業務に従事することができなくなること。
ただし、就業制限の適用範囲がいたずらに拡大することのないよう留意すること。
従って、同じ職場内であっても、直接食品に接触する業務以外の業務に従事することは差し支えないこと。
- (2) 就業制限は、菌陰性となった時点で、当然に適用対象から除外されるものであるこ

と。なお、具体的な判断基準については、別添2の課長通知の第3の3の3に掲げる
とおりであること。

2 都道府県知事が行う予防措置としての健康診断等について

都道府県知事は、伝染病予防上必要と認める場合には、社会福祉施設に立入検査を行
うこと及び健康診断（検便）を行うことができることとされているので、社会福祉施設
において健康診断が実施される場合には、必要な協力を行うこと。

なお、別添1の局長通知により、食中毒が発生している地域においては、社会福祉施
設における調理担当職員に対し優先的に検便を行うこととされているものであること。

3 患者及び保菌者への対応について

患者や保菌者であって社会福祉施設において調理業務等、直接食品に接触する業務に
従事することができなくなった者に対して解雇等の不利益が生じないように注意するこ
と。

また、社会福祉施設の入所者や利用者である患者や保菌者についても差別的な取扱い
が行われることのないよう十分配慮すること。

〔別添1〕

腸管出血性大腸菌感染症の指定伝染病への指定及び「腸管出血性大腸菌感
染症について適用される伝染病予防法の規定等を定める省令」の施行につ
いて

〔平成8年8月6日 健医発第940号
各都道府県知事・各政令市市長・各特別区区长宛 厚
生省保健医療局長通知〕

伝染病予防法第1条第2項の規定に基づき、平成8年8月6日付け厚生省告示第199号
により腸管出血性大腸菌感染症が同法により予防方法を施行すべき伝染病として指定され
るとともに、同日付けで、厚生省令第47号「腸管出血性大腸菌感染症について適用される
伝染病予防法の規定等を定める省令」が公布、即日施行されることとなり、同日以降、本
疾病には、伝染病予防法の一部の規定並びに伝染病予防法施行令及び伝染病予防法施行規
則が適用されることとなった。

これら告示及び省令の要点、施行上の留意事項等は下記のとおりであるので、円滑な施
行に万全を期されるよう御配慮願うとともに、貴管下市町村、関係機関、関係団体に対す
る周知方よろしくお取り計らい願いたい。

記

第1 指定の趣旨

腸管出血性大腸菌感染症については、国際的にも例を見ない規模で全国で患者が発生
しており、食中毒としてのみならず、感染症としての観点から、感染経路の究明と2次
感染を防止することが急務であり、既に2次感染予防の徹底等につき各般の対策が取ら
れているところであるが、同感染症の有する伝染性及び高い危険性並びにその予防対策