

## ノロウイルス食中毒専門委員会検討経過報告

### ○第1回開催 平成18年11月16日（木）

#### （1）議事

調理従事者を介したノロウイルス食中毒の情報分析

- ・ノロウイルス食中毒専門委員会の検討の方向性について
- ・事業者アンケートの実施について
- ・検討の方向性及びスケジュール

#### （2）検討内容

大量調理施設管理マニュアルの見直しの必要性や調理従事者の健康管理方法の検討、アンケートの効果的な実施について意見交換。

### ○第2回開催 平成19年2月6日（火）

#### （1）経過報告

平成18年度東京都食中毒発生状況（速報値）

平成18年冬季感染性胃腸炎の大流行への対応

ノロウイルス食中毒対策に関する企業へのヒアリング調査

#### （2）議事

- ・論点整理
- ・「調理従事者を介したノロウイルス食中毒の情報分析」報告書（骨子）の検討

#### （3）検討内容

調理従事者の行為、二次感染、器具・器材の取り扱いについて分析や汚染リスクの要因からの分析が必要。また、ヒアリングやアンケートから業態別に有効な事例をまとめて紹介する。

### ○第3回開催 平成18年3月15日（木）

第1回と第2回の議論を踏まえて作成した、「調理従事者を介したノロウイルス食中毒の情報に関する検討報告書」（案）の各項目について、報告書として完成するために表現方法や語句、構成方法などについて議論を深めた。

最終的にとりまとめを座長に一任することを決め、3月29日の評価委員会に報告することとなった。