

調理従事者を介したノロウイルス食中毒の情報の検討

食品取扱施設における調理作業等を詳細に分析し、ノロウイルスによる汚染のリスクを低減する方法を提示

情報の分析・評価

第1 ノロウイルスの性状と感染

- ・加熱に強く、少量で感染
- ・感染者は症状がなくなっても一定期間ウイルスを排出
- ・感染経路の解明が難しい
- ・逆性石けんやアルコールの消毒効果は限定的

第2 ノロウイルス食中毒の特徴

- ・平成13年から17年まで5年連続で病因物質の第一位
- ・一事件あたりの患者数が、細菌性食中毒よりも多い傾向
- ・原因施設は、一般飲食店の他、仕出し、給食等で多く発生
- ・近年、二枚貝の関与する事件が減る一方、調理従事者の関与するものが増加傾向

第3 食中毒の事例と食品取扱施設の取組

- 1 食中毒発生事例における問題点
 - ・手洗い設備の破損・不足
 - ・健康管理と手洗いが不徹底
 - ・不顕性感染の調理従事者への対応が不十分
- 2 食品取扱施設における具体的な取組
 - ・ヒアリング調査とアンケート調査により、病院等の給食施設や仕出し等の製造施設での取り組み状況を把握
 - ・各施設での対策には、検便の実施等具体的な取組に違いがあった
 - ・一部に薬剤の効果进行过信し、流水と石けんによる基本的な手洗いが不十分

第4 食品の調理工程における汚染の可能性の分析・評価

1 食品の調理作業工程と施設等の衛生管理

- 非加熱の食品は素手による作業を避ける必要があるほか、加熱食品については十分な加熱と盛付け時の注意が必要
- 給水栓、シンクなどの調理施設や食器などを衛生的に管理
- 調理従事者だけでなく、施設関係者を介して汚染される場合があるため、施設管理者は適切な管理が必要

2 健康管理と手洗い

- ノロウイルスの流行期(11月から3月)に、調理従事者は体調不良時には調理作業に従事しないなど健康管理の徹底
- 体調不良者が調理作業に復帰する際、検査が陰性でもウイルスを排出している可能性を考慮して、入念な手洗いと手袋の着用が大切
- 手洗いについては、流水と石けんによる「手もみ手洗い」を行うことが重要であり、効果の高い消毒剤を必要に応じて使用。
- 効果的な手洗いの実習や吐物処理など実践的な研修が効果的

食中毒対策の提示

第5 調理従事者を介したノロウイルス食中毒対策の提示

1 作業工程管理による汚染の低減

(1) 対象食品の特性を踏まえた工程管理

- ・ 加熱の有無やタイミングなど、食品の提供に至るまでの工程に応じた注意点を明示

(2) 調理施設・器具からの汚染防止

- ・ 蛇口、配膳台などの洗浄・消毒方法や頻度を例示

(3) 施設関係者等の協力と感染防止

- ・ 調理従事者のみならず施設関係者を含めて組織的に対応することの重要性を指摘

2 健康管理の徹底と効果的な手洗いの実践

(1) 調理従事者の健康管理の徹底

- ・ 始業時に、組織的に本人や家族の健康チェック
- ・ 発病者の復帰時の注意事項と検便確認時の留意点を指摘

(2) 効果的な手洗いの実践

- ・ 始業時や用便後など、徹底した手洗いが必要なタイミングを明示
- ・ 流水と石けんによる「手もみ洗い」を推奨
- ・ 手洗いや吐物処理など実践的な研修を推奨