

調理従事者を介したノロウイルス食中毒の情報の評価

～ 食品安全情報評価委員会ウイルス食中毒専門委員会での検討～

ノロウイルス汚染による食中毒発生の要因を分析
最新の知見や科学的な根拠に基づき、調理従事者を介した
ノロウイルス食中毒防御の方法を検討

背景・課題

ノロウイルスの性状に不明な点が多く、調理施設での対応に混乱

- ・ ノロウイルスによる食中毒の全国的な多発、流行（平成 18 年 11 月以降）
- ・ ノロウイルスの疫学・増殖などについて科学的に不明で対策が困難
- ・ 食中毒予防の基本の手洗いが不十分

調理従事者を介したノロウイルス食中毒が増加

- ・ 食中毒の病因物質の第一位であり、近年、調理従事者を介した事例が増加
- ・ 患者数が 100 名以上の大規模な事件が多発
- ・ 社会福祉施設等でノロウイルス食中毒が発生した場合に患者の重篤化

ノロウイルスに関する消毒や除去方法の情報に関する誤解

- ・ 国の Q&A やマニュアルの科学的根拠が不明
- ・ ノロウイルスに効果があまりない薬剤の使用

情報の分析

過去の発生事例に基づき、業種別にノロウイルス汚染防止対策を分析

- ・ 過去の調理従事者を介したノロウイルス食中毒について、感染拡大の要因を分析
- ・ 都内の社会福祉施設、食品製造施設などの食品取扱施設を対象にアンケート又はヒアリング調査を実施し、現時点での管理状況を把握・評価

調理従事者の作業工程におけるノロウイルスの汚染リスクを検証

- ・ 原材料の取扱から調理、配膳などの「調理工程」を検証し、ノロウイルスによる食品の汚染リスクを分析
- ・ 作業工程ごとに汚染リスクを減らすための方法を検証

ノロウイルスの消毒法や殺菌条件など、現時点での科学的な知見を整理・評価

- ・ 調理施設等での活用のため、国内外の情報から、ノロウイルス汚染防止に役立つ消毒法や殺菌条件の情報を整理・評価
- ・ 効果的な手洗い方法の検証

食中毒対策の提案

作業工程の管理に基づくリスクの低減

- ・ 「プロセスアプローチ*」による品質管理の考え方に基づき、作業工程別汚染リスクの低減策を提案

* JIS Q 9001 品質マネジメントシステムや ISO9000 などで用いられ、各工程間の繋がりを総合的に管理する品質管理手法

食品取扱施設での取組まれている対策の紹介

- ・ 各種企業等で実施している先進的又は地道な取組について、その有効性を評価したうえで紹介することにより、食品取扱施設での自主的な取組を促進

活用しやすい消毒・殺菌方法の提供

- ・ 現時点で報告されている科学的知見を整理し、調理従事者向けに情報発信

スケジュール

