

ノロウイルスの手洗いによる除去の取り組み（新聞情報）

大量調理（病院・福祉施設給食）：集団給食のノロ対策 グリーンハウス・田沼社長
2006/09/29、日本食糧新聞、5 ページ、343 文字

昨年1月、東京・港区の給食を受託している社員食堂でノロウイルスによる食中毒が発生した。われわれ調理をする者と顧客のトイレが共通だったため、詳細にわたっての原因究明まで至らなかった。こうした苦い体験から、検便、手洗い、社長教育参加の記録を残すこととした。社員研修はOJTも含めて週2～3回行っている。当社は2万6000人が給食業務に従事しており、コンプライアンスは非常に大事である。

ノロウイルスの食中毒はDNA鑑定すればウイルスのキャリアを特定できる。2次感染の強いウイルスなので、病院や老人福祉施設での発生は特に警戒している。これから、ノロウイルスによる食中毒が多発する季節となる。風邪を引いていたり、家族に風邪の症状がある人の申告を厳重にするなど、考えられる限りの対応をしていく。

明治製菓「イソジンウォッシュ」、引き合い殺到 コンビニや外食で続々採用
2005/09/14、日本食糧新聞、2 ページ、974 文字

冬場の食中毒対策として明治製菓（株）（くすり相談室—東京都中央区、03・3273・3474）の「イソジンウォッシュ」が注目されている。今年初頭のノロウイルス騒動で潜在的なニーズが顕在化した。ノロウイルスに有効な、人体に使用できる唯一の消毒剤として冷食、缶詰、給食センターなどから問い合わせが殺到したという。大手コンビニやハンバーガーチェーンでも採用されており、担当者は「企業の食中毒対策意識の高さは想像以上」と驚きをみせる。CSR（企業の社会的責任）やリスクマネジメントへの取り組みはもはや、企業にとって当然といっても過言ではない。発生してから手を施しても遅いのが食中毒。企業の存続に関わる危機を未然に防ぐためには、高い衛生管理意識と全社をあげた取り組みが必要だ。

セブンイレブンはベンダー（工場調理型弁当惣菜納入業者）の約半数に「イソジンウォッシュ」の導入を要請し、衛生管理の徹底を推進している。モスバーガーは試験的に導入を図っており、結婚式場の人芬園も調理に携わるスタッフに同製品の積極的な使用を促している。

「イソジンウォッシュ」はホピドニヨードを有効成分とする殺菌消毒剤だ。各種細菌やウイルスなど広範囲の微生物に対して迅速な殺菌・消毒効果を發揮する。適量を手にとりよく泡立て、すり洗った後、水で洗い流す。刺激が少なく、手指や皮膚の消毒に適した医薬品だ。「食前ににおいが移らず、使い勝手が良い。作業者の衛生管理に最適だ」と、ユーザーからの評価も高い。

一般的な食中毒対策として、食品を扱う現場ではアルコールや過性石鹼が使われている。しかし、これらでは完全に殺菌できない微生物も多い。また、ほぼすべての微生物に有効な次亜塩素酸ナトリウムやグルタラールは毒性が強すぎ、人体への使用は適さなかった。

今年前半、食品業界を震撼させたノロウイルス。厚労省の調べでは、今年初頭の感染性胃腸炎で12人が死亡した。7812人に感染の疑いがあり、その原因はノロウイルスだとされている。ノロウイルスは食中毒の原因として夏場に増殖する細菌と違い、冬場に猛威を振るう。11月から発生件数は増え始め、1～2月にピークを迎える。

ハードな夏場を乗り切り、9月は油断が出る季節。ひとたび食品事故が発生すれば企業の信頼は失墜する。早期の徹底した食中毒対策が必要だ。（浦井実）