

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案

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の分析

食中毒の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

食品取扱施設での取組事例

- ・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リスクの分析・評価

1 作業工程の衛生管理

- ・調理される食品別の注意点の整理
- ・加熱の注意点(加熱によるウイルスの死滅に関する情報を整理)

2 調理施設・器具等の衛生管理

- ・食器・器具等からの汚染など、要因別にリスクを分析

3 施設関係者を介した汚染の可能性

- ・施設関係者からの感染の可能性を踏まえた管理

4 健康管理と手洗い

調理従事者の健康管理

- ・ノロウイルスの流行期に自らの健康管理に加えて、家族や調理従事者からの感染にも配慮する必要がある

手洗いに関する情報

- ・手洗いの必要性は理解していても徹底が難しい
- ・流水と石けんによる「手もみ洗い」が基本
- ・効果の高い消毒剤を用便後など必要に応じて使用

食中毒対策の提案

第5 調理従事者を介したノロウイルス食中毒対策の提案

1 作業工程管理によるリスクの低減

- 対象食品の特性を踏まえた工程管理
- ・食品を調理工程別に分類し注意作業ポイントを例示(非加熱食品や加熱食品等のリスクを分析)調理施設・器具等からの汚染防止
- ・食器器具、配膳台の取手、蛇口、シンクなど素手で接触する部分について洗浄・消毒法を例示施設関係者等の協力と感染防止
- ・施設内外の流行状況や関係者(納品業者、入所者等)の体調把握と感染防止対策の実施

2 健康管理の徹底と効果的な手洗いの実践

- 調理従事者の管理
- ・本人に加えて家族の健康管理・体調チェックを義務付け組織的に対応していく
- 体調不良者の復帰時に検便による確認を実施
- 効果的な手洗いの実践
- ・始業時、トイレ用便後、体調不良の調理従事者がいた場合など、手洗いの具体的なタイミングと方法を例示
- 効果的な手洗い実施のための方策
- ・手洗いの不徹底を防止するため、ポスターの掲示、タイマーや手洗い効果確認機器の設置など視覚的要素を取り入れた対策の実施
- ・手洗いや吐物処理など実践的な研修の実施
- 事業者及び都民への普及啓発
- ・事業者への食中毒事例など具体的な情報提供と様々な機会を活用した講習会等の実施
- ・都民への普及啓発に事業者の取組事例を活用