



## ノロウイルスの食中毒防止の対策について



今回は、平成27年10月に開催された「食中毒防止に関する実技講習会」  
(主催：独立行政法人日本スポーツ振興センター、於：東京都学校給食会館)  
における講義内容の中から、ノロウイルスの食中毒防止対策について紹介します。

調理場で発生するノロウイルスの集団食中毒では、調理従事者の不顕性感染による原因が強く示唆されます。ノロウイルスに感染しても症状が出ない場合があります、これを不顕性感染と呼んでいます。このような不顕性感染者の場合、自覚症状はないけれど、大量のノロウイルスを排出していることが多いからです。また、一度発症すると、症状が回復しても一般に2週間程度ウイルスを排出し続けます。ノロウイルスは、環境条件によって大きく異なりますが、何かに付着して最大2ヶ月も生存すると言われていています。生存性は一般に低温ほど長くなり、これが冬にノロウイルスが流行する要因の一つとなっています。実際に食中毒を起こした施設では、トイレのドアノブから高率にノロウイルスが検出されています。

しかし、手に付着したノロウイルスは、徹底した手洗いで大幅に減少させ、食中毒発生と感染拡大を防ぐことができます。具体的には、以下の点を守ることが大切です。

- (1) トイレ使用時は、調理衣(作業衣)上下を脱いで使用することと、トイレ内では専用の履き物を使用すること。
  - ・トイレの前室として、カーテンやロッカーを設置するなどの対策も有効です。
- (2) 用便後は、着衣に触れる前に、個室内の手洗い設備で確実な手洗いをすること。
  - ・冬場にも確実な手洗いを実施するために、調理場及びトイレ個室内の手洗い設備を温水化することが望まれます。
- (3) 加熱後の食品を取り扱う際は、使い捨て手袋を正しく使用すること。
  - ・使い捨て手袋の使用目的は、二次汚染防止です。つまり「手の汚染を調理済み食品や生鮮食品につけないこと」と「原材料(肉、魚等)の汚染を手につけないこと」です。しかし、手袋を適切に使用しないと、汚染媒介の原因となります。手袋を過信することなく、着用前に衛生的な手洗いをを行い、着用後も定期的な交換をすることが必要です。手袋の箱の保管場所も衛生的で取り出しやすい工夫が大切です。

学給給食に携わる者は、常に「自分がノロウイルスに不顕性感染しているかもしれない」という意識を持って、仕事をするのが求められます。今の環境を見直し、工夫・改善することにより、トイレからの汚染を調理場へ持ち込まないようにすることが重要です。各々がこれらを十分に留意し、ノロウイルスの食中毒防止に努め、安全な給食を提供しましょう。

