

調理従事者を介したノロウイルス食中毒の情報に関する検討報告書の概要

【東京都食品安全情報評価委員会報告】

1 検討内容

都内で発生したノロウイルスによる食中毒の原因には、近年はカキなどの二枚貝の関与が疑われるものが減少傾向で、ノロウイルスに感染した調理従事者などを介した食品の二次汚染が考えられる事件が増加している。

このため、東京都食品安全情報評価委員会では、過去の食中毒の発生事例、食品取扱事業者に対する面接調査やアンケート（調査票）調査による現状の取組、手洗いや各種消毒剤の効果の検証など様々な情報について、分析・検討を行い、事業者や都民が実践可能な効果的なノロウイルス食中毒予防の方策について検討を行った。

2 概要

(1) ノロウイルスの性状と感染

- 極めて少量（100個以下）で感染すると考えられている。
- ノロウイルスの検査は、培養ができないため食品や器具等から微量のウイルスを検出することが難しく、感染経路の解明が困難な場合が多い。
- 感染経路は、汚染された食品による経口感染のほか、吐物による飛沫感染、空気感染等が考えられている。

(2) ノロウイルス食中毒の特徴

- 都内のノロウイルス食中毒の年間発生件数は、平成13年から平成17年において5年連続で病因物質の第一位
- 1事件当たりの患者数が多く、飲食店、仕出屋、事業場、製造所、学校など様々な施設で発生している。
- 食品にノロウイルスが付着した後に喫食されるまでの間に十分な加熱工程のない食品は、すべて食中毒の原因となる可能性がある。
- 特に、平成16年以降は、二枚貝の関与する事例は減少傾向であり、複合調理品などを原因としたもので発生している。

(3) 食中毒の事例と食品取扱施設の取組

ア 食中毒発生事例における問題点

- 過去の事例を分析すると、施設・設備が不備であったもの、調理従事者の健康管理と手洗いが不徹底であったもの、そのほか複雑な要因が関与していると考えられるものに分類される。

イ 食品取扱施設における具体的な取組の分析

- ホテル、仕出し事業者など大規模調理施設等計12事業者を対象として、面接調査を実施したところ、体調不良者の管理、手指の消毒法、従業員教育についての取組は事業者により差があった。
- 都内の病院、高齢者施設等の約1,000給食施設に対して、調査票による調査を実施したところ、調理従事者がトイレの清掃を交代で行うなど、感染する可能性に注意しなければならない場合があることがわかった。

(4) 食品の調理工程における汚染の可能性の分析・評価

ア 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である。
- 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する必要がある。
- 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を行う必要がある。

イ 健康管理と手洗い

- ノロウイルスの流行期（11月から3月）にかけて、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が必要
- 調理施設全体で、調理従事者及びその家族の体調について把握し対応していくことが重要
- 体調不良者が調理作業に復帰する際は、検査で陰性であって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する。
- 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

(5) 調理従事者を介したノロウイルス食中毒対策の提示

ア 作業工程管理における汚染の低減

- 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）
- 施設内外の流行状況や関係者の体調把握と感染防止対策の実施

イ 健康管理の徹底と効果的な手洗いの実践

- 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
- 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

(事業者、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
- ノロウイルスが食品を汚染することにより感染性胃腸炎を起こす仕組みや発生防止対策は、調理従事者やその関係者だけでなく、多くの都民にわかりやすく情報提供を行っていく必要がある。
- 手洗いの方法や消毒に関する現在の知見を、家庭内でも活用していくことが必要である。