



ノロウイルス予防対策について①

個人の衛生管理

ノロウイルス食中毒は、年間発生患者数がその他の病因物質に比べて非常に多く、全患者数の約半数を占めています。発生時期は11～2月の冬季が多く、そろそろ予防対策の事前準備が必要です。そこで今月より3回に渡り、ノロウイルス予防対策のポイントをご紹介します。

今回は「個人の衛生管理」についてです。従業員全員が徹底できるよう努めましょう。

個人の衛生管理①:健康管理

ノロウイルスはヒトからヒトに感染するので、感染の拡大を防ぐための「健康管理」が欠かせません。

従業員やその家族にノロウイルスと思われる症状が発生した場合は、各自が速やかに上司に報告しましょう。また、食品を取り扱う際には必ず上司の確認を受けましょう。

ノロウイルスの症状は、通常短期間(1～3日)で治まりますが、ウイルスの排泄は1週間～1ヶ月くらい続くことがあります。従って、ノロウイルスに感染した可能性がある場合(下痢等の症状がある場合)は、完治が確認できるまで、十分に注意する必要があります。

無理に仕事に従事すると、自身が感染原因になる恐れがあります。職場に復帰しても食品に直接触れる作業を避け、手洗い・手袋の着用を励行し、他の作業に従事しましょう。

大量調理施設衛生管理マニュアルでも、次の処置をとることが望ましいと記載されています。

1. 下痢や嘔吐等の症状がある場合は、調理従事者等は直ちに医療機関を受診して感染性疾患の有無を確認する。
2. ノロウイルスを原因とする感染性疾患による症状と診断された場合は、RT-PCR 法等の検便検査においてノロウイルスを保有していないことが確認されるまでの間、食品に直接触れる調理作業を控える。



個人の衛生管理②:衛生的手洗い

「衛生的手洗い」とは、全ての通過菌*を除去することを目的とした、ノロウイルス予防対策の中で最も重要かつ効果的な対策であると言われています。ノロウイルスは、手指などを介して経口感染することがあるので、手洗いを励行して予防に努めましょう。

<手洗い手順>

手洗い石けん液と流水による「洗浄」



水気を十分に拭き取って「乾燥」



アルコール消毒



*通過菌・・・厨房内で様々な食品や器具等に手が触れると、その環境にいる微生物(大腸菌や黄色ブドウ球菌、場合によってはウイルスなど)が一時的に手に付着します。これらの微生物を通過菌といいます。

個人の衛生管理②:衛生的手洗い(続き)

＜手洗いが不十分になりやすい箇所＞

右の図は手洗いが不十分になりやすい箇所を示したものです。ノロウイルスの大きさは細菌の1/30~1/100と小さいので、手のしわに深く入り込みます。ウイルスを手指から除去するためには、不十分になりやすい箇所を特に意識して洗うことが大切です。

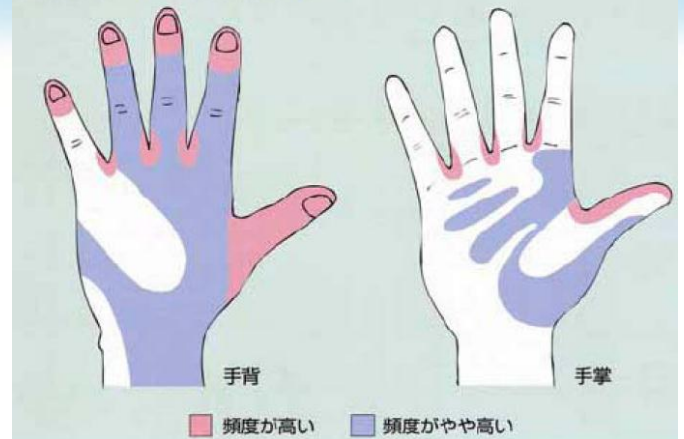
ノロウイルス



細菌



手洗いが不十分になりやすい箇所



画像:東京都福祉保健局 HP

POINT



手洗いのタイミングについて

手洗いは、適切なタイミングで実施することが非常に重要です。以下のタイミングで手洗いを実施出来ているかチェックしましょう。特に A~F の場面では、大量調理施設衛生管理マニュアルを参考にした「2回手洗い」(後述参照)が望まれます。

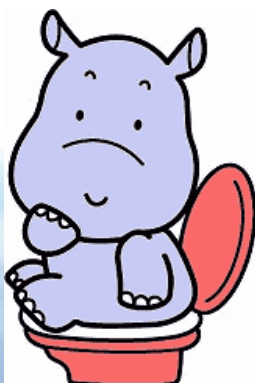
- A・作業開始前およびトイレの後
- B・汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合
- C・食品に直接触れる作業にあたる直前
- D・肉、魚等微生物の汚染源になる恐れのある食品に触れた後、他の食品や器具等に触れる場合
- E・配膳の前
- F・嘔吐物・排泄物などを取り扱った後
- G・ゴミなど汚染物に触れた後
- H・手袋着用の前

POINT



2回手洗いについて

「2回手洗い」では、前ページの＜手洗い手順＞「手洗い石けん液と流水による洗浄」を2回実施します。2回手洗いを実施することでウイルスを効果的に除去出来るというデータもありますので、特にノロウイルスの流行時に実施することをお勧めします。



トイレ使用後は必ず「2回手洗い」を!



① ~ ③を2回実施する