

## ノロウイルスを事例とした食中毒防止対策

### 令和5年度食中毒発生事例速報

厚生労働省から発表された令和5年食中毒発生事例（速報：令和5年6月5日までに厚生労働省に報告のあった事例）によると、食中毒事件数は合計296件、食中毒患者数は合計3700人でした。原因物質別にみると患者数3700人のうち3100人はノロウイルスによるものです。これは少量でも体内に取り込まれると発症するため、1件当たりの患者数が多くなる傾向が見られます。また、発生要因は調理従事者による二次汚染が多くを占め、特に感染していても症状が出ない（本人は気づいていない）不顕性感染者からの二次汚染が半数を占めています。よって、感染者からの拡散をいかに防ぐかが食中毒防止対策のポイントとなります。

### 大規模食中毒の事例

事故の発生原因と対策が詳細に報告されている事例として、2014年1月に発生した浜松市の小学校での事故をご紹介します。本件は児童と教職員を含めた1271名が発症

した大規模な食中毒事件でした。保健所での調査では、前日に学校給食で提供された食パンにノロウイルスが検出され、原因食と断定されました。食パンの製造工程を確認したところ、スライス後食パンを一枚一枚手に取り、異物混入を確認する検品作業を行っていましたが、この入念な検品作業により食パンに触れる機会が増え、大量の食品が汚染されてしまったことが考えられました（図1）。また、検品担当者がトイレ使用後に十分な時間をかけて手洗いを

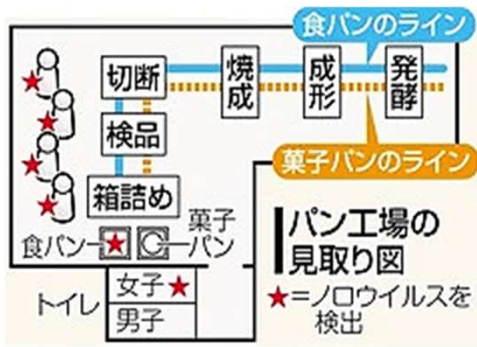


図1：ノロウイルスが検出された工場の見取り図（月刊食品工場長2015年11月号より）

わなかったことより、作業員から食パンへ二次汚染したと推察されました。

### 食中毒を防止する対策

#### ①手袋着用の手順の明確化

浜松の事例では手袋着用や交換に関する明確なマニュアルは整備されていませんでした。汚れた手で手袋を取り出すと手袋表面に汚れが付着します。手袋を着用する前に適切な手洗いを実施し、手指の殺菌を行った上で手袋を取り出すルールを設定する必要があります。

#### ②工場やトイレ入室時の手順の明確化

工場に入室する際は清潔な作業着に着替え、ローラー掛けや手洗い、手指の殺菌を行った上で入室することを徹底しましょう。トイレ入室時は専用の履物に交換し、作業着から着替えて入室することが望ましいです。

ノロウイルス感染者の10-50%は不顕性感染者であるという報告もあることから、「自分是不顕性感染者かも知れない」という意識で手洗いを実施し、二次汚染を起こさない製品づくりに取り組んでいただきたいです。弊社では手洗いや入室手順を含めた衛生管理の講習会・現場指導を行っています。お気軽にご相談ください。

## Topic 今回のトピック 製造従事者の「手洗い」と「しつけ」について

食品製造従事者の衛生管理活動の中でも手洗いは重要です。近年のコロナ禍により手洗いに対する意識は高まったものの、食品を取り扱う際に求められる「衛生手洗い」は、時間をかけて丁寧しなければならず非常に手間なものです。

一方、FSSC22000などの食品安全規格の審査を行う際、従事者に対する教育が適切に行っているか、また、食品安全文化がその企業に根付いているかを判断する材料として手洗いの現場観察をすることがあります。

先日、ある食品企業でJFS-B規格の定期監査において、休憩後の手洗い場を観察していた際の出来事です。手洗いシンク前に掲示している手洗手順書には「非接触タイマーをスタートし30秒かけて2度洗う」という表記がされていました。ところが、実際には2度洗いされている方は

ほとんどおられず、中にはタイマーも使わずサッと手洗いし現場に急ぐ方もおられました。同行頂いたご担当者様からは、衛生手洗いの重要性・効果を丁寧に説明できていなかったこと、従事者数に対して手洗いシンクの数が少ないこと、更に実施立会いなどの検証活動が不足していたことを反省されていました。ルールを守る、いわゆる「しつけ」を行う際には、違反時は速やかに叱る、ルールを理解してもらう、知らなければ教える、という「しつけの三原則」を実行することで実現できます。

皆様も「手洗い」をはじめとする各ルールの「しつけ」について、振り返ってみませんか？

