

# 調理従事者の方へ

## ～ノロウイルス食中毒予防に向けて～

ノロウイルス食中毒の原因は、以前はウイルスを保有するカキなどの二枚貝の生食や加熱不十分によるものが多くみられました。

しかし、近年は、下の円グラフのように、**調理従事者により汚染された食品が原因と推定されたものがほとんど**です。

また、調理従事者が**不顕性感染であったケースが非常に多い**ことも分かります。

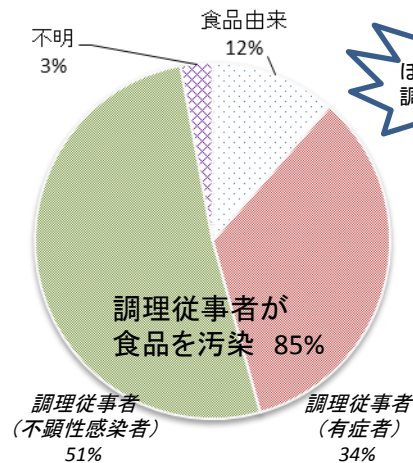
### 不顕性感染

ノロウイルスに感染しても症状が出ない場合をいいます。

過去に感染している免疫が作用して症状が緩和されていると考えられています。東京都の事例による検査では、非発症者の約20%から検出されているという報告があります。

本人に感染の自覚がないので、気づかなくうちに食品を汚染してしまいます。

埼玉県におけるノロウイルス食中毒原因割合  
(推定原因 平成25、26年度)



ほとんど調理従事者由来



健康管理のチェックを十分に行いましょう。  
ここでは、予防対策の一つを紹介します。

### 使い捨て手袋の使用

#### 使用の目的

- ・手指の汚染を食品につけない。
- ・食品の汚染を手指につけない。

#### 過信は禁物

使い方を誤ると、汚染された手袋を使い続けることとなります。正しく取り扱いましょう。

- ・装着前の手洗いを怠っていませんか？
- ・箱から取り出す時、どこをつまんでますか？
- ・手袋の表面、食品と接触する部分を汚していませんか？

装着する前には手洗いをし、手袋の手首側から取り出し、手首部分以外を触らないようにして、装着しましょう。



装着前によく手洗い



取り出す時は、手首部分をつまんで



できるだけ手袋の表面は触らないように装着

# 事例から学ぶ

## 手洗いの大切さを忘れていませんか？

### <事例1>

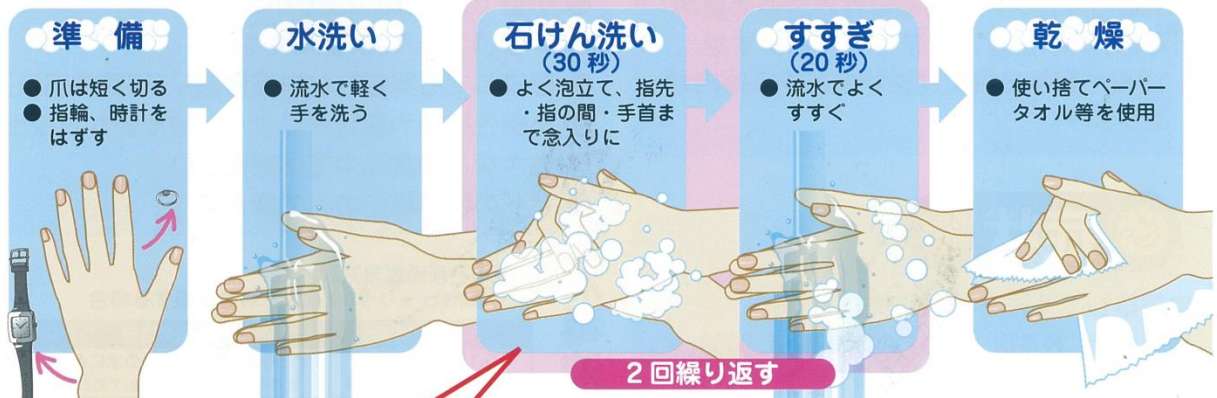
同じ仕出し弁当を食べた108事業所710名が食中毒症状に。

弁当を調理した施設の従事者の便からノロウイルスが検出された。

施設内のトイレの手洗いが故障しているなど、調理従事者の手洗いが不十分であったため、弁当を汚染したと考えられた。

食品汚染の原因となる、一時的に付着したノロウイルスなどの微生物を効果的に洗い流すことが必要です。

ちゃんと洗っているつもりでも、洗えていないことも多いものです。



(参考:大量調理施設衛生管理マニュアル)

洗うタイミングは、作業開始前、用便後、汚染区域から清潔区域に移動する前、食品に直接触れる作業の直前、配膳の前などです。

## トイレには危険がいっぱいあります！

### <事例2>

患者54名の食中毒事件が発生。調理従事者の便からノロウイルスが検出された。

調理従事者は下痢や腹痛の症状があったが、発病後も調理を続けていた。

また、作業着のままトイレを使用していた。

検査により、作業着の袖口や袖の下からノロウイルスが検出された。

下痢便によるトイレの汚染調査結果が報告されています。

和式トイレは、便器周囲、衣服など飛散の程度が広範囲にわたります。

洋式トイレも、範囲は狭いですが、便座、便器内側全体に飛散があります。

トイレ使用時に、手指や衣服が汚染される危険性は極めて高いと言えます。

①手洗い②服・履物の着替え、履き替え③トイレの清掃と消毒を徹底しましょう。



## ノロウイルス対策について、もう一度確認しましょう(四原則)

- ①持ち込まない: カキなどの生食を避ける、体調が悪い時は調理場に入らない、専用の作業着等を着用(調理場を出る時は必ず脱ぐ)
- ②拡げない: 器具、調理場、手洗い場、トイレなどはまめに清掃し、定期的に塩素消毒
- ③やっつける: 中心温度85~90℃で90秒以上加熱
- ④付けない: 不顕性感染の可能性があることを前提に、手洗いの徹底。生で食べる物や加熱済み食品の取り扱いには十分に注意。