

食品衛生情報 ふくおか

発行所
公益社団法人 福岡県食品衛生協会
電話 092-472-4803 FAX 092-472-6613
e-mail:honbu3@fukuokaken-shokkyou.jp

令和元年12月23日(月) 2019年度第9号
〒812-0011 福岡市博多区博多駅前2丁目 19-17
トーカン博多第5ビル 705号
ホームページ: <http://www.fukuokaken-shokkyou.jp>

～ただいま、ノロウイルス食中毒 予防強化期間中です！(1月31日まで)～

そこで、今回は、「食と健康」(2019年10月号)に掲載された特集記事「従事者のためのノロウイルス対策」を取り上げます。(従事者=食品の調理や製造などに従事される方)

敵(ノロウイルス)を知る

ノロウイルスへの感染や汚染の拡がりを防止する観点から、次のような誤解をしていないか確認してみましょう。

誤解1

「夏ならノロウイルスの感染の心配はない」

食中毒発生件数を月別に見るとノロウイルスは例年12月から翌1月に発生のピークが見られ、夏にかけて減少していきますが、発生件数では夏にピークがある他の食中毒菌の事件数と同じくらいの発生が見られます。つまり、ピークは冬ですが、実際には1年中注意が必要です。

誤解2

「症状が出てから気をつければ大丈夫」

感染しているにも関わらず症状がない場合(不顕性感染)があります。この場合でも便中にはたくさんのウイルスが排出されています。

誤解3

「症状がなくなれば、もう安心」

ノロウイルスに感染すると、症状がなくなってからも1か月近くウイルスが排出される場合があります。

誤解4

「一度感染して免疫ができたならもう感染しない」

ノロウイルスに感染した場合、免疫の持続期間は6か月～2年程度といわれていますが、一度感染し、免疫ができたなら安心できるわけではありません。ノロウイルスは、抗原の異なるいくつかのグループに分かれていますので、あるグループに感染してその免疫を獲得しても、別のグループの免疫は持っていないため、感染してしまいます。

誤解5

「検便で「陰性」なら感染していない」

検便の結果を見る時に誤解してはいけないことは、検便の結果はあくまでも、「便を採った時の状況」ということです。ですから検便の結果が「陰性」であっても油断は禁物です。

自分自身の行動を見直す

一人の従事者として、食品を汚染しないためにやるべきことを考えましょう。
ノロウイルスに感染するリスクの高い行動や対応の例を紹介します。

- ・トイレの後に手洗いをしない
- ・家族の周囲で流行っている感染症に対する関心が低い
- ・体調不良の家族がいてもコップやタオルを使い回し、風呂の順番も気にしない
- ・おう吐物の不適切な処理
- ・生又は加熱不十分な二枚貝を食べる(大量の場合は特にリスクが高い)

(裏面に続く)

「感染したかも」と思ったら…

もし、吐き気、嘔吐、下痢、腹痛など、体調に異常を感じたら、迷わずに勤務先の上司にその旨を伝えて、食品に直接触れる作業から外れましょう。

「人手が足りないから…」などの理由で言いにくい状況があるかもしれませんが、「もし、自分が食品を汚染してしまったら…」と、最悪の状況を考えて行動しましょう。

家庭で実践！ノロウイルス対策

耳にタコ？それでも手洗いは大事！

ノロウイルス対策に限らず、食中毒や感染症の多くは、手洗いの徹底が対策のポイントになります。「手洗いなんで、もう耳にタコだよ」という声が聞こえてきそうですが、結局のところ、それができていないからノロウイルス食中毒が後を絶たないと言っても過言ではありません。

トイレはノロウイルスの感染源

従事者による食品汚染が疑われるノロウイルス食中毒の事例でトイレのふき取り検査を実施したところ、すべての施設でノロウイルスが検出されたという報告がありました。

具体的には、大便器の内側はもちろんのこと、大便器のふたの裏側、便座、フラッシュバルブ、ドアの取っ手など、トイレ内の様々な個所が汚染されていました。

二度洗いがよい

手を洗うときは、特に洗い残しの多い指先や親指の付け根周り、手の甲を意識しながら、ハンドソープなどを十分に泡立ててもみ洗いし、流水で流します。

この作業を二回繰り返すことで、高いウイルス除去効果を得ることができます。

緊急のおう吐物処理は事前の備えで乗り切る

ノロウイルスの感染源として、トイレ以外に着目すべきなのは、誰かがおう吐してしまった場所です。

例えば、家庭で誰かがおう吐した場合、直ちにおう吐物を適切に取り除き、消毒する必要があります。

そのおう吐がノロウイルス感染によるものとは限りませんが、特に従事者であれば、「おう吐物を見たらノロウイルスを疑う」という意識が必要です。

おう吐物を処理する時の心構え

やむを得ず、従事者本人がおう吐物の処理を行うときは、自信が感染してしまわないよう作業前に必ず使い捨てタイプのマスクや手袋、ガウンを着用し、作業後は入念に手を洗いましょう。

おう吐物を取り除くときは、汚染を拡げないよう、「外側から内側に」と「静かに」を意識しましょう。

おう吐物のしぶきは、吐いた場所から2m近く飛ぶことを念頭に作業しましょう。

おう吐物を取り除いてもノロウイルスはそこに残っているので、次亜塩素酸ナトリウムなどで確実に消毒してください。

事前の備えがとにかく大事

おう吐物処理が必要な事態は、予告なく突然やってきます。

このため、処理がうまくいくかどうかは、前述の心構えをもとに、いかに段取り良く作業できるかにかかっています。

そこで、事前の備えとして、「おう吐物処理セット」（使い捨て手袋、マスク、ガウンやエプロン、ふき取るための布やペーパータオル、ビニール袋、次亜塩素酸ナトリウム、バケツなど）を用意しておくことや処理の流れをイメージしておくことで、リスクを抑えて作業することができます。

※ 衣類やリネン類の消毒方法などは、厚生労働省のホームページ「ノロウイルスに関するQ&A」等をご確認ください。

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html