

# ノロウイルス対策のポイント シリーズ3 健康チェックと手洗い

平成 24 年の末から平成 25 年にかけて、ノロウイルスやサポウイルスなどのウイルスによる感染症や食中毒が猛威を振るいました。シドニー 2012 というノロウイルスの変異株が流行したこともその一因と考えられています。

## ★ノロウイルス食中毒は従事者から

ノロウイルスの食中毒のほとんどは、調理従事者従事者もしくはサービス担当者の感染が原因と考えられており、カキが関与するものは、現状では 1 割程度といわれています。

## ★感染者は大量のウイルスを排出する

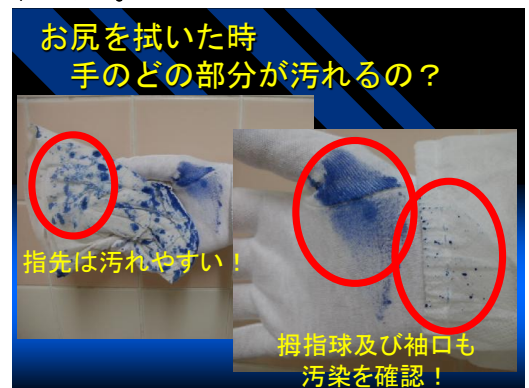
従事者が感染し、トイレに行き、手や着衣が汚れ、調理場にウイルスが持ち込まれる場合や、嘔吐した従事者の口の中のウイルスが、会話によって食品にばら撒かれる場合など、様々な食品汚染の経路が考えられています。（ノロウイルスによるおう吐の後、20 時間も口腔内にウイルスが残っていたケースがあります）

発症直後は、便 1g 中に 100,000,000 個、吐物 1g 中には 1,000,000 個のウイルスがいます。10 個程度で感染するノロウイルスですから、感染者が調理や配膳・飲食サービスに携わることは極めて危険です。

## ★トイレはウイルス拡散させる場所

感染した従事者がトイレを使用するとお尻全面に便器からの跳ね返りがつき、お尻を拭く際に手や袖口が汚れます。また洋便器の場合便座の裏も同じように汚れます。男性従事者が蓋をあけた時、手が汚れ、小用である安心感から手洗が不十分になると、自身の感染を含め汚染は広範囲に拡大します。トイレ使用後の手洗は、トイレの取っ手や便器、水洗レバーにウイルスがいてと考えて小用の時もきちんとした手洗いをしてください。なお、和式の場合は、着衣のすそも汚れることを理解しておいてください。

右の図は長野県の保健所が実験した内容です。袖口をまくってトイレに行くようにしてください。



万一、従事中に下痢があった場合は、調理に戻らずに帰宅する心構えが必要です。その際は、トイレの便座や床面、取手、手洗い給水栓等を塩素剤で直ちに消毒することも重要です。

## ★手拭タオルの共用は厳禁です

トイレの共用タオルは厳禁です。一人でも不完全な手洗の人が手を拭くとタオルが感染源になります。ペーパータオルなどに切り替えましょう。

### じょうずに手を洗いましょう



### 手洗は正しい方法で

ノロウイルスはアルコールや逆性石鹼などの殺菌剤はあまり効果がないといわれています。爪ブラシを用い、洗浄殺菌剤で丁寧に手を洗い水でよく流してください。

手洗手順の 1～8 までを 2 回繰り返すとよいといわれています。《トイレ使用时、調理場入室時、二枚貝などの取り扱い時》

よく乾かしてアルコールを擦り込みましょう。

米国の疾病管理センター（CDC）が 2008 年に行った人での感染実験では感染が確認された 16 名の中 11 名は下痢や嘔吐が確認されましたが、5 名は顕著な下痢（200CC 以上のもの）や嘔吐は観察されず、5 名全員に共通したのは、**食欲不振と悪心**でした。その他微熱などが症状としては起こっています。

ある保健福祉事務所管内では平成 24 年度に 4 事例のウイルス食中毒が発生しました。これらはいずれも従事者からの汚染が原因とされています。この中では**感染が確認された従事者うち、調理作業に当たっていたときにその症状を自覚していないものが多数いると**されています。

検査の結果をみて、「そういえばなんとなくいつもとは違った」と答えている人が、健康チェックで「いつもの違い」をとらえ、従事を控えていれば事故は防げたのかもしれませんが。

なんとなくいつもとは違う体調の時には、念のため従事しないという対応が理想ですが、人の体調不良の程度は様々であり、なかなか判断ができない場合もあります。出勤時には、従事可能と判断された場合でも、通常と異なる食品取扱時の排便があった場合には、責任者への申し出を徹底し、その際の従事制限やトイレ等の消毒マニュアルを施設に備えておくことが重要です。

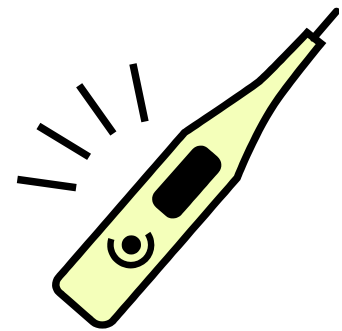
**★細かい体調変化を捉える努力を**

最近では、細かい体調の変化を健康チェック項目に入れ、客観的な指標として発熱をチェックする施設もかなり増えてきました。

自己申告の健康チェックでは、明らかな症状がない場合は異常なしの「○」をつけてしまうことが多いと思います。

ノロウイルスでは、微熱（37℃程度）、発熱に伴う体に痛み、胃のむかつき感、軟便程度の症状が一日程度でスッキリ治るケースなどもあり、なんとか仕事ができます。

できるだけ客観性のある健康チェックとして、発熱と胃腸症状を組み合わせノロウイルス感染を把握することも 1 つの方策といえます。



健康状態調査票(例)

調理部 ○○ ○○

月	日	発熱	食欲不振	胃の違和感	吐き気	嘔吐	軟便	下痢	手の傷	のどの痛み	だるい	節々の痛み	黄疽	頭痛	異常があった場合の対応	確認者印
		℃														
		℃														
		℃														
		℃														

**吐物などの消毒は？**

ノロウイルスを失活させるには、現在のところ加熱(85℃~90℃90秒間)か次亜塩素酸ナトリウムなどの塩素系殺菌剤が有効とされています。吐物など有機物の多いものは高濃度 1000~5000ppm の塩素で消毒しましょう。

**トイレの消毒は？**

トイレ掃除の際に便座裏に汚れを見つけたら、それは下痢便などの跳ね返りによるものです。塩素剤をかけてしばらく放置し、掃除するようにしましょう。トイレの水洗レバー、ドアノブの消毒も忘れずに。