

ノロウイルス食中毒予防と管理運営基準(ガイドライン)改正

「食品事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針(ガイドライン)」が平成25年10月22日付と平成26年5月12日付で改正され、ノロウイルスによる食中毒の予防対策を強化する内容が追加されるとともに、これまでの基準に加えて、危害分析・重要管理点方式(「HACCP」)を用いる場合の基準が新たに規定されました。

ここでは、主に平成25年10月22日付改正されたノロウイルス食中毒予防についての規定等を考えてみます。

農産物の採取における衛生管理のポイント

平成25年10月22日付の改正では、新たに

- ①「洗浄等に使用する水は、微生物的及び化学的に用途に適した水を使用する」

が加わり使用水からのノロウイルス汚染を防止することとされました。

- ②「じん埃、土壌又は汚水による汚染防止を図るほか、農薬、動物用医薬品、飼料、肥料、糞便等からの汚染を防止する」や

- ③「食用に供する農林水産物の取扱者の衛生管理が行われている」

などが規定されており、食品工場や調理施設では管理された食材を仕入れることが重要となっています。

食品取扱施設・設備の衛生管理のポイント

- ①「施設設備及び機械器具の構造の適切な清掃、洗浄及び消毒の方法を定める」ことや

- ②「便所は常に清潔にし、定期的に清掃及び消毒を行う」

- ③「ふきん、包丁、まな板、保護防具等は、熱湯、蒸気、消毒剤等で消毒し、乾燥させる」

- ④「食品に直接触れるまな板、ナイフ、保護防具等については、洗浄消毒を十分に行う」など施設・設備・器具類についての適切な清掃及び洗浄・消毒を徹底することが明記されています。

- ⑤「手洗設備は、手指の洗浄及び乾燥が適切にできるよう維持するとともに、水を十分供給し、手洗いに適切な石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、消毒剤等を備え、常に使用できる状態にしておく」

とされ、特にトイレについてはノロウイルスに汚染されていることを前提に、定期的な清掃と緊急時(下痢便などの処理)について準備しておく必要があります。

食品等の取扱いのポイント

この項目では

- ①「原材料の仕入に当たっては、適切な管理が行われたものを仕入れ、衛生上の観点から点検し、記録する」

- ②「おう吐物等により汚染された可能性のある食品は廃棄する」

③「施設においておう吐した場合には、直ちに殺菌剤を用いて適切に消毒する」

とノロウイルスで重要なおう吐物対策が加わりました。

④「製造、加工又は調理を行う区域へ入る際には、必要に応じて、更衣室等を経由し、衛生的な作業着、履物への交換、手洗い等を行う」

⑤「未加熱食品を取り扱った設備、機械器具等は、別の食品を取り扱う前に、必要な洗浄及び消毒を行う」

⑥「再使用が可能な器具又は容器包装は、洗浄、消毒が容易なものを用いる」

⑦「食品衛生に影響があると考えられる加熱や冷却工程の管理に十分配慮する」
などとなっています。

食品取扱者等の衛生管理ポイント

①「食品取扱者は、衛生的な作業着、帽子、マスクを着用し、作業場内では専用の履物を用いるとともに、汚染区域（便所を含む。）にはそのまま入らない」

とされ便所が新たに加わりました。そして、

②「食品取扱者は作業前、用便直後及び生鮮の原材料や汚染された材料等を取り扱った後は、必ず十分に手指の洗浄及び消毒を行い、使い捨て手袋を使用する場合には交換を行う」
と使い捨て手袋の使い方に言及しています。

③「生鮮の原材料や汚染された材料等を取り扱った後は、非加熱で摂取する食品を取り扱うことは避けることが望ましい」

④「おう吐、下痢等の症状を呈している食品取扱者については、その旨を食品等事業者等に報告させ、食品の取扱作業に従事させないようにするとともに、医師の診断を受けさせる」

⑤「食品取扱者以外の者が施設に立ち入る場合は、適切な場所で清潔な専用衣に着替えさせる」

などと規定されています。

管理運営要領の作成・教育訓練のポイント

食品等事業者は

①「施設及び食品の取扱い等に係る衛生上の管理運営要領を作成し、食品取扱者及び関係者に周知徹底する」

②「定期的にふき取り検査等を実施し、施設の衛生状態を確認することにより、管理運営要領の効果を検証し、必要に応じその内容を見直す」

作成したものは従業員に周知・徹底し、実施状況を確認し、定めた内容が適切かどうか見直や改訂をおこなうこととなっています。

教育訓練では、

③「食品取扱者及び関係者に対し、食品等の衛生的な取扱方法、食品等の汚染防止の方法、適切な手洗いの方法、健康管理等食品衛生上必要な事項に関する衛生教育を実施する」

と新たに教育すべき具体的課題が明示されました。

最後に、ノロウイルス対策では食品等事業者等が率先して、衛生管理や健康管理、適切な手洗いの方法などの研修を実施し、従事者誰もが実行できるようにしておくことが重要となっています。ノロウイルス多発のシーズンを事故なく乗り切りましょう。