食べもの文化　連載　2012年2月号　トイレが汚染を拡げたノロウイルス食中毒

保健所等で働く食品衛生監視員が、日ごろの事例や研究の成果を発表する研修会の全国大会が、毎年開催されています。23 年度の研究発表抄録にノロウイルス食中毒についての貴重な発表があったので、その概要を報告し、ノロウイルス対策を考えます。

▼ノロウイルス食中毒事件の概要

2010年11月、都内の老人ホームで、施設の食事を原因とする発症者37人のノロウイルスの食中毒が発生しました。検査の結果、患者糞便（13人／16人中）、調理従事者（5人／16人中）、トイレの拭き取り検査で（4検体／5件体中）からノロウイルスのGⅡが検出されました。

原因となった食事は、11月10日の夕食～11日の夕食が疑われましたが、11日昼食のみが共通食となっていたことから、原因食品は11日の昼食と断定しました。

▼ノロウイルスは調理従事者専用トイレから拡がった！

●トイレでおう吐と下痢をした調理従事者は清掃後早帰り

調理従事者から聞き取り調査をしたところ、朝番ホール担当者が体調不良で早退していたことが分かりました。担当者は早朝6時に出勤しましたが、出勤時に腹痛があり、8時30分ころ調理従事者専用のトイレ（一カ所・男女共用）で下痢・おう吐をしていました。本人がおう吐後、手袋をして、洗剤とアルコールで便座、便器、床を清掃消毒していましたが、マニュアルにある塩素剤は使用していませんでした。

本人はホール担当で、調理作業には従事しておらず、おう吐後すぐに帰宅し、その後は出勤していませんでした。

●トイレの拭き取り検査で大量のノロウイルスを検出

調理従事者用のトイレの拭き取り検査の結果、4か所からノロウイルスGⅡを検出しました。検出数が少なかったドアノブを除き、検出したノロウイルスの塩基配列は、トイレでおう吐後、帰宅した人のもの（GⅡ/4）と一致しました。

従事者用トイレの拭き取り検査

	検査箇所	ノロウイルス検査結果	検出量約（コピー／拭き取り液10ml）
1	トイレドアノブ取っ手	GⅡ	7,800
2	便器フタの裏･便座表裏	GⅡ	3,420,000
3	トイレ内床・壁	GⅡ	1,140,000
4	フラッシュバルブ	GⅡ	126,000
5	便器内部	陰性	ー

●その後に出勤した調理従事者がおう吐を知らずにトイレを使用

11日の朝から昼に作業した調理従事者は8人で、うち、おう吐後に帰宅した1名を含め、5人からノロウイルスGⅡを検出し、いずれもウイルスの塩基配列が一致しました。この時間帯にトイレを利用していた人は2人いましたが、だれもホール担当者のおう吐していたことを知りませんでした。

▼汚染経路(トイレ利用者が運び人)

この事件は、おう吐・下痢をした本人が食品を汚染したのではなく、その後にトイレを利用した2名が運び屋になり、トイレから調理場内にノロウイルスを持ち込んだものと判断されました。

（以上、平成23年度　全国食品衛生監視員研修会研究発表抄録より）

▼トイレからの汚染を防止するには

●トイレは従事者専用に

大量調理施設衛生管理マニュアルで、トイレは、一般利用者用（お客様や施設入居者等）とは別に、調理従事者用を設置することが望ましいとされていますが、小規模の施設では区分されていない場合があります。また、調理従事者専用となっていても、事例のように１カ所（男女共用）というのが実態です。

●手洗いの徹底（石けんでの２度洗い）

大便後の徹底した手洗い（石けんでの２度洗い、ペーパータオルでの拭き取りと、アルコール消毒）で、ほとんどの有害微生物はなくすことができます。しかし、ノロウイルスは、人の腸内で大量に増殖するので、糞便中にたくさん排出され、手指に付着する可能性があります。その上、とても小さく、ごく少量で人に感染するので、糞便などから手に付いたウイルスを完全に取り除いて感染を防ぐのは困難を伴います。

●大便からの汚染を防ぐ、個室の複数設置と規則正しい生活

ノロウイルスを拡げないためには、調理場従事者専用のトイレを２つ用意すること。男女別よりは、大便用と小便用に分けるのが理想的です。

調理従事者は規則正しい生活に努め、大便は朝とか夕方に自宅でするようにし、朝はシャンプーや朝風呂で体を清潔にしてから、出勤します。個室が一つの施設では、調理場に来たら、できるだけ大便をしないようにします。事例のような下痢便やおう吐した場合はもちろんのこと、通常便でも、トイレで大便をした時は宣言して、その後のトイレ利用者は、着替え・履き替えと手洗いをより徹底するようにします。ノロウイルス食中毒対策には、こうした工夫も重要になっています。

●洋式トイレより和式トイレで汚染が拡がる

別の発表では、和式トイレの場合は、個室の床面、扉、壁なども汚染されるので、より広い範囲を清掃・消毒する必要があり、従業員用のトイレは洋式が望ましいとのことでした。参考にしてください。