

10
Oct.衛生
トピックス

今月のテーマ：

冬場の感染症・食中毒に備えて
手洗いしやすい環境を整えよう

新型コロナウイルス感染症が収まらない中、まもなくノロウイルスやインフルエンザウイルスの流行シーズン到来となります。今月は、冬場の感染症や食中毒対策に備えて、見直しておきたい「手洗い設備」についてご紹介します。

■ 手洗い設備の冷水が食中毒の発生要因に！

寒い季節には手洗いの水が、氷水のように冷たくなるところもあります。水が冷たいと洗う時間が短くなったり、手洗い頻度が低下するなど、適切な手洗いが行えない可能性があり、ノロウイルスによる食中毒対策では「2度手洗い」が勧められていますが、これでは流行期に十分な手洗いができにくくなってしまいます。食中毒発生時の原因施設の調査では、下記のような手洗い設備の冷水が原因の一つと指摘されている食中毒事例が見られています。



発 生：2006年1月
原因施設：学校給食施設
患 者 数：106人（児童生徒および教職員）

原因物質：ノロウイルス
原因食品：大根のナムル

下痢等を発症していた調理員がいたが、大根のナムルの調理工程で、素手での調理作業があった。手洗いは冷水のみで、冬期に十分な手洗いが励行されていない。

参考資料：文部科学省「学校給食調理場における手洗いマニュアル」平成20年3月



発 生：2014年1月
原因施設：菓子製造業
患 者 数：1,271人（小学校児童および教職員）

原因物質：ノロウイルス
原因食品：食パン

学校給食用の食パンを焼成後、検品した際に、ノロウイルスが付着した手袋を介して汚染。製造室前の手洗いの流水量は少なく、トイレの手洗いはセンサー式ではあるが、寒い時期にもかかわらず冷水しか出ないため、手洗いが不十分であった可能性がある。

参考資料：平成26年2月4日 厚生労働省薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会 資料1
国立感染症研究所 病原微生物検出情報(IASR) Vol.35 2014年7月号



■ 温水による手洗いのススメ

文部科学省の学校給食法に基づく「学校給食衛生管理基準」や厚生労働省の「ノロウイルスに関するQ&A」の中には、以下の温水使用についての記載があります。

学校給食衛生管理基準 平成21年3月31日付 文部科学省告示第64号、平成21年4月1日施行

第2 学校給食施設及び設備の整備及び管理に係る衛生管理基準

1 (2) 学校給食設備 ⑦学校給食従事者専用手洗い設備等

二 肘まで洗える大きさの洗面台を設置するとともに、給水栓は、直接手指に触れることのないよう、肘等で操作できるレバー式、足踏み式又は自動式等の温水に対応した方式であること。

厚生労働省ホームページ ノロウイルスに関するQ&A (作成：平成16年2月4日、最終改定：平成30年5月31日)

Q16 手洗いはどのようにすればいいのですか？

A16 (一部抜粋)

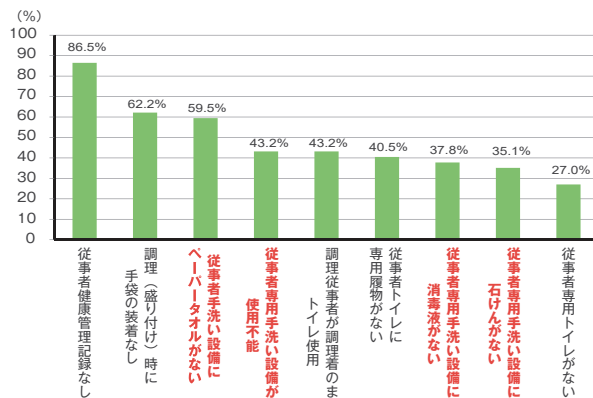
すすぎは温水による流水で十分に行い、清潔なタオル又はペーパータオルで拭きます。石けん自体にはノロウイルスを直接失活化する効果はありませんが、手の脂肪等の汚れを落とすことにより、ウイルスを手指から剥がれやすくする効果があります。

■ 手洗い設備・備品の不備が食中毒発生の要因に！

従事者からの二次汚染を原因とするノロウイルスによる食中毒の発生要因（グラフ）を見ると、食中毒の発生には複数の要因が影響していることがわかります。その要因の一つとして、**手洗い設備が使用できなかったり、石けんや消毒液、ペーパータオル等の手洗い備品の不備**によるものが見られており、食中毒が発生した施設においては、**手洗いが十分にできていない状況にあったことがわかりました。**

食中毒や感染症対策の基本である**手洗いを適切に行うためには、まずは設備や備品を整える必要があります。**

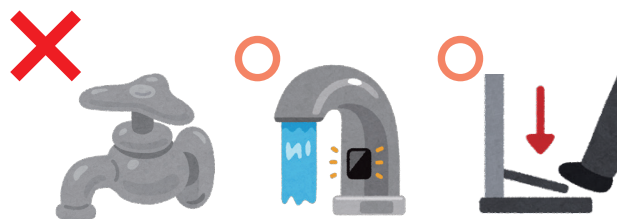
ノロウイルス食中毒の従事者由来二次汚染発生要因（2015年）



※1事件につき複数要因あり 2015年自治体からの詳細報告書より（n=37）
2016年3月16日 厚生労働省薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会 資料1

■ 食品衛生法で求められている手洗い設備とは？

食品衛生法施行規則では、手洗い設備について以下の通り定められています。**手指の再汚染を防止できる構造とは、センサー式や足踏み式、ひじ等で操作できるレバー式など、手指が直接触れることなく操作できるものです。**



食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第二十三号）（令和元年12月27日最終改正 令和元年厚生労働省令第八十七号、令和3年6月1日施行）

別表第十七（第六十六条の二第一項関係） ＜一般的な衛生管理に関する基準＞

三 設備等の衛生管理
チ 手洗い設備は、**石けん、ペーパータオル等及び消毒液を備え、手指の洗浄及び乾燥が適切に行うことができる状態を維持すること。**

別表第十九（第六十六条の七関係） ＜全ての営業許可業種に共通する施設基準＞

三 施設の構造及び設備
チ 従業者の手指を洗浄消毒する装置を備えた**流水式手洗い設備を必要な個数有すること。**なお、**水栓は洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造であること。**

■ 望ましい手洗い設備・備品の例

● 手洗い設備

- 適切な温度の水が供給できる**手洗い設備**：ノロウイルスが流行する冬季は水が冷たいため、手洗い時間が短くなったり、頻度が低下するなど手洗いがしづらくなるため、適切な温度の流水による手洗いが望まれます。
- 再汚染を防止できる給水設備**：手が触れるところを介して二次汚染（再汚染）につながる可能性があるため、センサー式など手を触れずに給水操作ができるものにしましょう。
- 肘まで洗える大きさのシンク**：小さいシンクや浅いシンクでは周囲に水が飛散し、また、十分な手洗いもしづらくなります。
- 人数を考慮した設置数を確保**：手洗い設備の設置数が少ないと、手洗い不足や作業効率の低下につながります。

● 石けん液・手指消毒剤

- 自動吐出・噴射できるディスペンサー**：二次汚染防止のため手を触れずに薬液を手にとることができます。
- 手荒れに配慮したせっけん液や手指消毒剤**：保湿剤の配合など手荒れに配慮した薬剤を選択しましょう。

● ペーパータオル

- ペーパータオルが汚染されないように**下から引き出すタイプのホルダー**に入れて設置します。

● ゴミ箱

- 二次汚染防止のため、**手を触れずにフタが開閉するもの**を用いましょう。

● 手洗い手順マニュアル

- マニュアルを掲示**し、誰もが洗い残しなく、決められた手順で手洗いが行えるようにしましょう。

