

ノロウイルス検便検査をしてみませんか

学校や社会福祉施設など集団給食施設が、食中毒予防のために遵守する『大量調理施設衛生管理マニュアル』が6月に改正されました。今回の改正は、きざみのりを原因とするノロウイルス食中毒や老人ホームでの腸管出血性大腸菌食中毒の発生をうけ、これらの食中毒防止対策を強化したものです。

マニュアルのなかで、ノロウイルスについて「10月から3月までの間には月に1回以上又は必要に応じて検便検査を受けさせるよう努めること」と従来よりも踏み込んで検便検査を奨励しています。また、「必要に応じて」とは、調理従事者がおう吐や下痢をしたとき、あるいは家族に感染性胃腸炎が疑われる有症者がいる場合などが考えられます。さらに、通知では中小規模の施設においても、このマニュアルの趣旨を踏まえた衛生管理の徹底を図ることとされています。

昨年は、東京都内の学校給食施設などでノロウイルスによる大規模な食中毒事件がありました。ノロウイルスは感染していても症状が出ないことがあります。また、症状が治まってからも数週間に渡り便にウイルスが排出され続け、感染を広げてしまう可能性があります。

10月から3月までは例年ノロウイルスの流行期です。食中毒事故の予防に定期的なノロウイルス検便検査をおすすめします。今まで実施されていなかった施設でも、まずは1回検査をしてみませんか。検査をすることで、ノロウイルスに対する従業員の衛生意識を高める機会になります。ノロウイルス検便検査についてのご相談等、お気軽にお問合せください。