

企業におけるノロウイルス対策

KUNIAKI
MIMAKI
三牧 国昭氏

株式会社すかいらーく
コーポレートサポート本部
品質管理グループ
食品衛生専門官



1980年3月 北里大学衛生学部化学科卒
1980年4月 製薬会社入社 学術部附属
1984年9月 株式会社すかいらーく入社 検査室附属
・西宮検査室長・食品衛生センター長・品質管理部長
・品質管理グループ規格基準リーダー等経て
2015年5月 現職 食品衛生専門官

【委員会など】

1996年～1998年 厚労省 食中毒に関する経済的損失研究班
2003年～2007年 内閣府 食品安全委員会
リスクコミュニケーション専門委員

ノロウイルスは冬場の感染性胃腸炎の主原因で感染者も非常に多いのですが、感染症としては低い位置にあります。しかし飲食が原因の食中毒が起こってしまうと、飲食店にとって大問題になります。

ノロウイルスについてはたくさんの研究がなされ、検査精度が向上する一方、可能性のある原因すべてに対応することはできないので、現場対応可能レベルとのギャップが益々大きくなってきているのが現状です。

そのなかで、「すかいらーく」としては、個人衛生の徹底と汚染を広げない対策として、「下痢やおう吐があれば出勤停止」「手洗い」「トイレ使用時の約束」「おう吐物の処理」「触れる場所の消毒」という「5大対策」を徹底しています。

従業員に下痢やおう吐があったときは、出勤禁止とし、会社が全額負担するRT-PCR検査でノロウイルス陰性を確認してから業務再開としています。

手洗いについては、就業時と大便時は必ず2度洗いを行います。1回目はハンドソープで「30秒間、6箇所洗い（東京都推奨手順）」を行い、そのあと「10秒間に600ccの水」で20秒間すすぎます。そして2回目は3%の逆性石けんで30秒間もみ洗いして、1回目と同じように20秒間すすぐという社内ルールを徹底しています。次に、トイレを使用するときには、「エプロンをはずす」「トイレ専用靴に履きかえる」の2点の重点項目に絞って習慣化しています。この点は更なる改善が必要ですが、守れないルールは形骸化し、事故防止にはつながらないので現時点ではこの2点に絞っています。

おう吐物については処理キットを作成し、各店舗に常備しています。当社では1年間に4億人のお客様に来店頂いていますが、その中で約1万件嘔吐物処理キットの発注が店舗からかかります。吐しゃ物は必ず従業員が専用キットを用いて消毒処理します。更に「いつ・どこで・だれが・何を」ということを、記録しています。最後に、触れる場所の消毒については、一般的にはアルコールは効かないということになっていますが、外部の研究機関に依頼してデータをとった結果を基に、有効性を確認したニイタカ社様の「スーパーセーブNV」を使って、ドアノブや水道の蛇口、冷蔵庫の取手、トイレの便座や周辺を毎日消毒しています。

食品安全に「絶対」はありません。弊社では、食品事故は確率的には必ず発生するという前提を、発生した場合を想定して危機管理体制を定めています。お客様の安全を最優先に、「逃げるな・隠すな・嘘つくな」の基本姿勢のもと、やるべきことを「被害者救済」「被害拡散防止」「原因究明」「再発防止」と設定し、リスクに応じて5段階で運用しています。

お客様に食の安全・安心を提供するため、日々業務運用等改善活動をこれからも継続して参ります。

