

夏もノロウイルスに御用心

いよいよ夏本番を迎え、調理や製造等に携わる皆様は夏の食中毒対策に、より一層の注意をされていることと思います。ところで、今年はノロウイルスが春を過ぎても猛威を振るっています。厚生労働省の統計によると、今年1月から5月までのノロウイルス食中毒患者数が既に3,000名を超え、去年1年間の患者数をはるかに上回りました。ノロウイルス食中毒と言えば冬場（11月～3月）に多く発生する食中毒と思われていますが、近年は年間を通して報告されており、今年の夏も注意が必要です。

アルコールの消毒効果が期待できないノロウイルスの食中毒を予防する為には、調理作業の前やトイレの後などに洗剤を使ってよく手洗いをし、ウイルス自体を洗い流す事が重要です。実は2020年から2022年までのノロウイルスによる食中毒患者数は2019年以前に比べ約半数にまで減少していました。その要因のひとつに、新型コロナウイルス感染症の影響があると考えられています。外食が控えられたことだけでなく、感染予防のために手洗いの意識が高まったことが、ノロウイルス食中毒減少の一助となったのかもしれません。

飲食業、調理業におけるノロウイルスによる集団食中毒は毎年のように起きていますが、その多くは無症状であったり、症状を自覚しつつも調理に携わってしまった調理従事者の手洗い不足などによる二次汚染で発生しているのです。ノロウイルスによる食中毒を防ぐ為には、職場での手洗い等のルールづくりや体調に不安のある方が申告しやすい環境づくりが大切です。従事者全員が一丸となってノロウイルス食中毒予防に取り組んでください。