

監視指導の高度化のための科学的データ・情報の収集 食品取扱い施設に対する食品衛生監視業務に関する実態調査

研究分担者 川森文彦 静岡県環境衛生科学研究所 微生物部

研究協力者 三浦史人 岩手県食肉衛生検査所 精密衛生検査課

辻 昌志 静岡市保健所 食品衛生課

研究要旨：

食品衛生監視手法の向上を目的とし、38 自治体の食品衛生監視員 42 人に対し食品衛生監視業務に関するアンケート調査を実施するとともに、先進自治体の監視システムに関する調査を行った。解析の結果、監視記録を残すシステムを有しているという回答が 90%を占めたが、保存方法は紙ベースや電子媒体など様々であった。また、主に大規模製造施設や広域流通食品製造施設の監視を担当する食品衛生監視専門班が設置されていたのは 64%で、食品衛生監視マニュアルが作成されていたのは 22%であった。今回の調査で、食品衛生監視手法、監視記録管理システムなどに関して自治体間でレベルの差が大きいことが確認された。一定水準以上の監視が全国で行えるよう、先進的な自治体の食品衛生監視に関する手法や記録管理システムを解析し、標準とすべき手法やシステムを開示し、全国レベルで食品衛生監視手法のボトムアップを図っていく必要があるものと思われる。

A. 研究目的

食品衛生監視員が食品取扱施設の監視指導を行うにあたって、食品衛生監視手法とともにそのベースとなる対象施設の台帳管理や、監視結果の情報共有のあり方が重要になる。一方、厚生労働省から施設基準および管理運営基準のガイドラインは示されているが、施設監視の手順、施設台帳および監視情報を管理する手法については、各自治体に任されている。そのため、自治体によってそれらの手法や水準に違いがみられることが予想された。そこで、基本的な監視のスタイル、監視台帳の管理方法、監視結果の情報共有の手法などについて、全国の自治体の食品衛生監視員に対しアンケート調査を実施し、さらに自治体の監視マニュアル

や記録用紙などの収集および先進的な自治体の現地視察を行うことにより、より高度な食品衛生監視の実現に向けての方向性と課題について検討した。

B. 研究方法

以下の 1 から 6 に示した食品衛生監視業務に関するアンケートを作成し、21 道県、12 政令指定都市、4 中核市、1 特例市、合計 38 自治体の食品衛生監視員 42 人からの回答について集計および解析を実施した。

アンケートの回答を参考に、食品衛生監視に関するマニュアルあるいは独自の監視票を作成している 11 自治体からマニュアルと監視票を入手し、内容を比較検討した。また、マニュアルの

整備や情報処理が充実していた自治体については、食品衛生監視システムの詳細を把握することを目的とし、現地視察を行なった。

1. 監視記録について

日常の監視内容の記録と運用法に関し、次の設問にお答えください。

(1) 日常の監視内容を記録するシステム(媒体)がありますか。

①ある ②ない

(2) 上記設問1-(1)で①を選択した人にお尋ねします。何に記録していますか。記録媒体を次の①から⑤までの中から選び(複数回答可)、番号を回答欄に記入してください。また、各々の記録媒体の運用状況が一番近いものを選び、併せてア～オで記入してください。

記録媒体:

- ① 許可施設台帳
- ② 監視票(平成16年4月1日付食安発第401001号)
- ③ 自治体独自の監視票(例1参照)
- ④ 自治体独自の監視票(項目は細分化せず、何かあれば自由記載するような様式)
- ⑤ その他(具体的に:)

運用状況:

ア 監視したすべての施設について監視記録を記載

イ 特定の業種について記載

(具体的に:)

ウ 監視の目的別に使用(具体的に: 1)更新時、2)監視指導計画に基づく監視、3)収去、4)違反・苦情・食中毒等調査、5)その他(具体的に:)

エ 指摘事項があった場合に記載する。

オ ほとんど記載することはない。

カ 監視員により異なる。

キ 施設の求めに応じて記載する。

(3) 上記(2)で選択した記録媒体は紙ベースですか、電子媒体ですか?

①紙、②電子、③両方(何が紙で、何が電子

か具体的にお書きください。)

(4) 上記(3)で②および③を選択した人に、システムの概要についてお尋ねします。(既存の資料などを添付していただければ結構です。)

(5) 上記設問1-(1)で②を選択した人にお尋ねします。それはなぜですか。理由として一番近いものを次の①から⑥の中から選び、該当する番号に丸印をつけてください。

① 記録システムの必要性を感じていないから。

② 業務が過重になるから。

③ 記録システムの必要性は感じているが、作成していないから。

④ 現在作成中であるから。

⑤ 監視員それぞれの自主性に任せているから。

⑥ その他(具体的に:)

2. 食品衛生監視時の備品などについて

食品施設への立ち入りの際に常に携帯するもの(文房具などの個人的物品以外)を、立ち入りの目的別に次の①から⑰の中から選び、回答欄に番号を記入してください。なお、新規の施設監視、食中毒(疑い)調査、違反食品の摘発などを目的とする監視は、個別の要素が多すぎるで対象から除きます。

- ① 残留塩素計、② 中心温度計、③ 表面温度計、④ ネット付き帽子、⑤ 白衣、⑥ マスク、⑦ 拭き取り検査のキット、⑧ 収去証、⑨ メジャー、⑩ 照度計、⑪ デジタルカメラ、⑫ ヨウ素液、⑬ シューズカバー、⑭ 懐中電灯、⑮ レーザーポインター、⑯ AVチェッカー(油の酸化度をチェック) ⑰ その他()

3. 食品施設の立ち入りの事前通告について(新規の施設検査を除く。)

(1) 立ち入りを行う前に、事前に通告していますか。次の①から③のうち、該当する番号に丸印をつけてください。

- ①事前通告は原則すべて行う。
- ②事前通告は行わない。
- ③事前通告を行う場合と行わない場合を区別している。

(2) 上記設問3-(1)で①を選択した人にお尋ねします。その理由として近いものを次の①から④の中から選び、該当する番号に丸印をつけてください(複数回答可)。

- ①業務を効率的に行えるから。
- ②予め営業者に衛生管理状況を確認させてから、立ち入りを行う方が良いと考えるから。
- ③本来立ち入りは事前通告すべきものであると解釈しているから。
- ④過去に事前通告しなかったことで、トラブルになったことがあるから。
- ⑤その他()

(3) 上記設問3-(1)で②(事前通告行わない)を選択した人にお尋ねします。その理由として近いものを次の①から③の中から選び、該当する番号に丸印をつけてください(複数回答可)。

- ①平成19年12月12日付け食安発第1212007号の通知があるから。
- ②通常の衛生管理状況を確認できるから。
- ③本来立ち入りは事前通告すべきものではないと解釈しているから。
- ④その他()

(4) 上記設問3-(1)で③(行う場合と行わない場合を区別)を選択した人にお尋ねします。次の①から⑩の中から、事前通告を行うこととしている立ち入りおよび行わないこととしている立ち入りについて、それぞれ近いものを選び、回答欄に番号を記入してください(複数回答可)。

- ①消費者からの不良食品(異物混入など)の通報に基づく立ち入り

- ②内部告発に基づく立ち入り
- ③食中毒(疑い)の通報に基づく立ち入り
- ④過去に違反行為(重大な指摘事項)のあった施設への立ち入り
- ⑤大規模製造施設への立ち入り
- ⑥広域流通食品製造施設への立ち入り
- ⑦監視指導計画に基づく立ち入り
- ⑧監視票作成の依頼があった施設への立ち入り
- ⑨遠方施設など業務計画上確実に実施する必要がある施設への立ち入り
- ⑩夜間に行う立ち入り
- ⑪その他(具体的に:)

4. 食品衛生監視員の所属する組織について

(1) 食品衛生監視専門班を設置していますか。

- ①設置していない。 ②している。
- ②の場合、どこに設置していますか?

ア本庁

イ保健所

- a) 単一保健所でそこにある
- b) 複数保健所がありそのうちの一部の保健所
- c) 複数保健所があり、そのすべて保健所

ウその他(具体的に)

(2) 4の(1)の回答が②の場合、どのような専門班が設置されていますか。

- ①許認可の伴わない、監視指導計画に基づく監視を行う専門班がある。
- ②監視指導計画による監視と許可継続の検査を行う専門班がある。
- ③大規模製造施設や広域流通品製造施設の監視を行う専門班がある。
- ④健康被害や重大事故の調査を行う専門班がある。
- ⑤その他(具体的に:)

表1 監視の種類ごとの監視員数

ケース		必要 人数	実際の 人数
目的別	新規の許可申請に対する施設検査		
	継続の許可申請に対する施設検査		
	監視指導計画に基づく施設監視		
規模別	大規模調理施設		
	広域流通食品製造施設		
	小規模飲食店		
	小規模製造業		
	スーパー等食品量販店		
	小規模販売店		
緊急時	食中毒(疑い)調査		
	苦情対応		
	不良食品調査		

※人数を特定できない場合は、最も近い数字を記載してください。

(3)4の(1)の回答が①(専門班がない)の場合、直上の①、③の業務はどのように行っていますか。

5. 施設の立ち入り人数について

施設の立ち入りを行う食品衛生監視員の人数は、何人必要と考えますか。また、実際には何人で行なっていますか。ケースごとに表1の回答欄に記入してください。

6. 食品衛生監視マニュアルについて

(1)自治体独自の監視マニュアルがありますか該当する番号に丸印をしてください。

①ある ②ない

(2)上記設問6-(1)で①と回答した人にお尋ねします。種類別のマニュアルの有無と、マニュアルに監視点数票や監視記録票の様式が含まれるか否かについて、回答欄の該当する項目に○印を記入してください(複数回答可)。

C. 研究結果

1. 監視記録に関するアンケート結果

監視記録を残すシステムを有しているという回答は、90%であった。記録を残さないとした回答者の残さない理由としては、業務が過重になる、必要と感じているが作成していない、監視員の自主性尊重などがあげられていた。監視記録を残すシステムを有するという回答の記録様式としては、営業許可台帳が58%、監視票が66%、自治体独自の監視票が26%、自由記載方式が29%であった(複数回答)。また記録媒体は、ペーパー、電子媒体、併用など様々であった。

監視記録の運用に関しては、監視票は食品関連事業者の求めに応じ記載するという回答が多かったが、常に使用しているとした回答とケース・バイ・ケースで使用しているとした回答もあった。

2. 食品衛生監視時の携行品に関するアンケート結果

食品衛生監視時に携行品として過半数を超えたのは、ネット付き帽子、白衣およびマスクであり、残留塩素計の所持率(29%)も高かった(表2)。また、メジャーの所持率は許可更新時に高く、デジタルカメラは監視指導計画に基づく立ち入り時に高かった。なお、アンケートの備考欄に、携行品は施設の規模や状況によって変わることがあるとの記載が多く、監視員の裁量によっても変わる可能性が示唆された。

3. 食品施設の立ち入りの事前通告に関するアンケート結果

事前通告の実施は、必ず行うという回答が12%、行わないとしている回答が5%、行う場合と行わない場合を区別しているという回答が83%であった。必ず行うとした理由は、「業務の効率化のため」(60%)と「立ち入り前に営業者による確認を促すため」(60%)が多かったが、「トラブル回避のため」と回答したものも20%あった(複数回答)。行わないとした回答の理由では、

表 2 食品衛生監視時の備品などの所持状況

携行品種類	営業許可更新	監視指導計画に基づく立ち入り
残留留塩素計	29%	29%
中心温度計	0%	0%
表面温度計	0%	29%
ネット付き帽子	71%	86%
白衣	71%	86%
マスク	57%	86%
拭き取り検査のキット	0%	0%
収去証	0%	14%
メジャー	29%	14%
照度計	0%	0%
デジタルカメラ	14%	29%
ヨウ素液	0%	0%
シューズカバー	0%	14%
懐中電灯	0%	0%
レーザーポインター	0%	0%
AV チェッカー	0%	0%

「通常の状態での監視を行うため」が 100%、「厚生労働省通知による」と「本来事前通告は行うものではない」が、各々 50%であった(複数回答)。

区別しているとした回答において、事前通告を行う場合は、営業者からの監視票作成依頼に応じる場合が 86%と最も多く、次いで大規模施設の立ち入り時が 66%、食中毒調査の立ち入りが 60%、広域流通施設の立ち入りが 57%と続いた(複数回答)。事前通告を行わないケースとして最も多かったのは、内部告発に基づく調査の 86%で、次いで監視指導計画に基づく立ち入り(60%)、消費者からの通報に基づく調査(54%)、過去に違反のあった施設への立ち入り(54%)であった(複数回答)。また、食中毒調査の立ち入りについては、事前通告を行わないとした回答が 34%あり、事前通告を行う場合と行わない場合の区別は、さらに詳細な判断を伴っ

ているか、もしくは流動的である可能性があった。

4. 食品衛生監視専門班の設置に関するアンケート結果

食品衛生監視専門班を設置しているという回答は、64%であった。設置状況は、自治体の仕組みや保健所の数に違いがあるため一概に比較はできないが、複数保健所を有している自治体では、全ての保健所に設置しているとした回答が 4%、一部に設置しているとした回答が 52%であった。一方、自治体に保健所が一つしかなく、そこに設置しているとした回答が 26%であった。

食品衛生監視専門班の監視対象は、広域流通食品製造施設や大規模製造施設の監視が 70.4%と最も高く、次いで監視指導計画に基づく監視の 48%であった(複数回答)。

5. 食品衛生監視員の人数に関するアンケート結果

食品衛生監視員による施設の立ち入り業務は、許認可事務に伴うもの、監視指導計画に基づくもの、食中毒調査に関するもの、苦情や内部告発の調査など様々であるが、おおむね 2~3 人が必要とする回答がほとんどであった。広域流通食品製造施設と大規模製造施設を対象とする監視には多人数の監視員を必要とする回答が多く、最大で 6 人を必要とするという回答があった。実際の人数が必要とされる人数より少ないとする回答は、全ての施設監視の内容を通して、2~3 割程度であった。

6. 食品衛生監視マニュアルに関するアンケート結果

自治体独自の食品衛生監視マニュアルを作成しているという回答が 22%、作成していないという回答が 78%であった。マニュアルの内容は、全業種を対象としたものが 56%、業種別に作成しているものが 56%、規模別のものが 11%であった(複数回答)。マニュアルに監視記録票か点検票の様式が含まれるのは、全業種対象のマニュアルで 40%、業種別マニュアルで 0%、規模別マニュアルで 100%という回答であった。

7. サンプルの収集および現地視察の結果

電子媒体を活用し、高度な情報管理を実現している自治体は、専門の業者にシステム開発を依頼している場合と、プログラミングに長じている職員が自力で開発している場合の両方が見られた。コンピュータで管理を行っている自治体であっても、取り扱う情報量にはかなりの差があった。また、情報管理が監視に有効に生かされている自治体のなかには、電子媒体と用紙による記録を組み合わせ、食品衛生監視業務を実施しているケースも多かった。

入手したマニュアルは、食品衛生法、条例、製造基準等法令規制要求事項などから構成され、特に詳細に作成されたものは、新人食品衛生監視員の教育にも使用できる内容であった。しかし、ハザードベースやリスクベースの衛生管理指導に関連する内容を盛り込んだものはなかった。

D. 考察

アンケートの結果は、自治体間の食品衛生監視レベルの差を感じさせる内容であった。情報の処理と監視手法の高度化は、各自治体で検討されていることであろうが、自治体によっては多くの課題を残したままとなっていた。また、同一自治体の中でも監視員によって監視手法に違いがあり、基本的な監視の携行品一つとっても、自治体や監視員により大きな違いがみられた。食品が広域に流通し、食品事故も全国規模で発生している昨今、自治体間での監視手法のレベルの差を解消することは急務である。そのためには、望まれる監視手法の最低限のレベルを全自治体で維持できるよう、全国レベルでの取り組みが必要になるものと思われる。

情報管理を業者委託することにより、高度で実用的なシステムを構築し、維持管理していくことは可能であるが、国内経済の悪化に伴う税収の落ち込みなどで、多くの自治体において予算化が困難となっているのが現状である。また、情報処理に関する高度な知識を有する職員が集中的にシステムを構築していた自治体も多かったが、その職員が異動または退職した後、システムを維持管理することが困難になることが想

定される。実際には、ハイレベルなコンピュータ処理システムを構築している自治体であっても、それだけに頼っている自治体はほとんどなかった。多くの自治体では、監視員の努力と経験により試行錯誤しながら、記録用紙への記入を併用したシステムを構築していた。電子媒体と記録用紙の併用による相乗効果で、より高度な食品衛生監視が可能になることが考えられる。

これらのことから、課題を抱えている自治体が、現時点での問題点と今後目指すべき方向性などを考慮に入れ、模範となる自治体の食品衛生監視システムを模倣し、さらに監視手法の改良を重ねていくことが、監視手法のボトムアップのために重要であると考えられる。

E. 結論

食品衛生監視員による食品衛生監視手法に関するアンケート調査と先進自治体の調査を行った結果、自治体間で監視レベルの差が大きいことが確認された。一定レベル以上の監視が全国で行えるようにすべきであり、このためには食品衛生監視システムが充実していない自治体が、食品衛生監視手法が高度化された自治体の監視システムを模倣し、監視手法をボトムアップしていく必要があるものと思われる。

F. 健康危険情報

該当なし

G. 研究報告

1. 論文発表
該当なし
2. 学会発表
該当なし

H. 知的財産権の出願・登録状況

1. 特許取得
該当なし
2. 実用新案
該当なし
3. その他

重点監視項目（ノロウイルス）に対するチェックリストリーフレットを用いた 監視指導方法の試行

研究分担者 清水俊一 北海道立衛生研究所感染症センター感染症部
研究協力者 荒島智恵 北海道保健福祉部健康安全局生活衛生グループ

研究要旨：各自治体で作成し実施される監視計画に基づく重点監視項目について、その監視方法を検討し、効率的、効果的監視方法を構築することを目的として、ノロウイルス対策を例に監視チェックリストとその項目の説明を付記したチェックリストリーフレットを作成し、北海道内 3 保健所管内の給食施設、旅館等の調理施設で試行した。試行結果について、施設と食品衛生監視員それぞれにアンケート調査を実施し効果等を検討した。試行した各施設からは、「ノロウイルス対策を集中的にチェックする方法をどのように思いましたか？」という問いでは、良い方法であるという回答を得たが、食品衛生監視員へのアンケートでは、「監視指導の軽減にはならないが、ウォークスルーと併用することで特化項目について営業者の理解を深化させることに有効である」という回答があった。

A. 研究目的

近年、消費者は食の安全は当然であり、安全性だけでなく安心して食べられる食品を求めており、これを担う行政機関の監視指導はさらに重要性が増してきている。また、この監視指導には、食品衛生教育的な側面も求められている。各自治体で作成し実施される監視計画に基づく重点監視項目について、効率的、効果的監視方法を構築するために、病原体等に特化した監視項目リストによる監視指導の効果を把握するため、ノロウイルス対策を例にチェックリストリーフレットを試作した。このリーフレットの監視指導に対する効果を、実際に監視指導で使用することで検証する。

B. 研究方法

ノロウイルス対策を例にして、チェックリストリーフレット（図 1-1、図 1-2）を作成し、北海道内 3 保健所管内の給食施設、旅館等の調理施設監視指導の際に食品衛生監視員に試行させた。試行する際は、1 施設当たり保健所用と施設用との 2 枚のチェックリストリーフレットを

使用し、施設責任者に対しチェック項目について質問し、YES/NO で回答を求め記入していく。なお、保健所用には、監視時のその他の情報などを記載して使用し施設用には YES/NO の回答のみを記載し施設に渡す方法で行った。試行後、各施設、食品衛生監視員に対しアンケート調査（図 2、図 3）を実施した。

C. 研究結果

試行した施設は、17 施設で病院が 5 施設、給食センターが 7 施設、ホテル・旅館が 5 施設であった。また、アンケートに回答した食品衛生監視員は、3 保健所で 10 名であった。

各施設のアンケート調査に対する回答で、「ノロウイルス対策を集中的にチェックする方法をどのように思いましたか？」という問いに対しては、「良い方法だと思う」（ホテル）、「病院での感染症対策の面からも実施して良かったと思う」（病院）、「集中的にチェックする方法は有効だと思う」（学校給食、ホテル）、「用紙に落とし込む方法がとともわかりやすかった」（学校給食、ホテル）と各施設とも良い方

法であるという回答を得られた。「講義等で学ぶノロウイルスの対策に比べて、理解度に違いはありますか？」という問いに対しても、「明確に問題点がわかり、説明により理解度もあがった」（病院）、「個々の事項について具体的にチェックする方がより理解度が深まる」（学校給食、ホテル、病院）と理解度が高まったという意見を得られた。「あなたの施設に年2回施設監視・検査を行う場合、いつも通りの方法ではなく、このような特化した項目の観点での監視を望みますか？」という問いでは、「望む（マンネリ防止のため）」（ホテル）、「望む（通常監視の他に）」（学校給食、ホテル、病院）と全ての施設で望むという回答を得た。

食品衛生監視員に対するアンケート調査では、「年数回監視するうちの1回の監視を、このチェックシートで実施することにより、施設ウォークスルーを簡略化するなど立入検査の軽減に有効と思われませんか？」という問いに対して、「指導内容の理解を深めるいい方法だと思う。ウォークスルーと併用することで指導の効果は高まる」、「立ち入り検査の軽減とはならないが、ウォークスルーと併用することで特化項目について営業者の理解を深化させることに有効」、「監視指導計画の重点的な取り組み事項について、このようなチェックシートを作成し利用すると良い」という回答を得られた。

「特化項目を「カンピロバクター」や「手洗いのタイミング」など多種類用意した場合、活用できそうですか？また、どのような項目のリストがあれば良いと思いますか？」という問いでは、「特化項目を数種類作成することで計画的またはタイムリーな指導ができる」、「管理運営基準の項目についてあれば良い」、「調理工程別の衛生管理など作業工程についてのリストがあれば使いやすい」、「具体的に写真などで示したリーフレットが有効」という回答を得られた。

「保健所の食品衛生監視業務が増加している中、立入検査の軽減や効率化に有効と思われる方法

について、意見等ありましたらご記入願います。」という問いに対しては、「高度な自主衛生管理を実施している施設に対する立ち入り検査頻度を軽減」、「監視検査結果の報告等の事務処理を軽減させるため監視時にタブレットタイプの端末を使用する」、「事前アンケートなどで当日の検査内容を絞る」、「事前通告してから立ち入り検査する」という回答があった。

D.考察

今回試行したノロウイルス対策に関するチェックリストリーフレットについて、各施設側の反応は良いものであった。講義などでの教育に比べても、「明確に問題点がわかり、説明により理解度もあがった」、「個々の事項について具体的にチェックする方がより理解度が深まる」との回答を得られた。しかし、食品衛生監視員からは、「監視の軽減にはつながらないが、営業者の理解を深める上で有効である」という意見があった。施設側もこれまでの監視指導に加えて、チェックリストリーフレットを使用することを求めており、効率的、効果的監視指導方法としては、効果的ではあるものの効率的ではないという結果となった。学校給食施設などについては、すでにチェックリストを使った監視が行われており、一部病原体に特化した監視チェックリストだけでは、不十分な監視となってしまうため、従前のチェックリストに加えて使用することになってしまう。

しかし、施設、食品衛生監視員共に、効果的であるとの回答が得られており、この部分を活かす方法として、各施設での自己衛生管理チェック用として使用する方法が良いのではないかと考える。監視指導時に、チェックリストリーフレットを施設に配布し、それぞれでチェックをしてもらい、衛生管理に役立ててもらおう。更に、次の監視時にチェックリストを確認し、改善状況等を確認するとともに指導を行えば効率的・効果的な監視指導となると思われる。このため、試行で使用したチェックリストリーフ

レットを改良しその1（初級）、その2（中級）の2ページとした新しいチェックリストを作成した。（図4）このチェックリストを使用することで、各施設の自主衛生管理の向上と効率的・効果的監視指導が行えるようになると思われる。

E.結論

今回、ノロウイルス対策を例にしたチェックリストリーフレットを作成し試行した結果、試行に協力した施設全てから有効であるとの評価を得た。しかし、食品衛生監視員から有効ではあるが、効率的ではないとの意見が出された。そこで、自主衛生管理に使用できるようチェックリストリーフレットの改良を行った。

今後は、このチェックリストを使用すると共に、他の項目についてのチェックリストリーフレットを作成し使用することで効率的・効果的な監視指導が行えるようになると思われる。

F.健康危険情報

該当なし

G.研究発表

1 清水俊一,矢野滋久,内田忍,三浦史人,鈴木昭彦,山田わかば,辻昌志,阿部喜充,豊福肇,日佐和夫(2011). 食品衛生監視員による食品衛生監視手法の高度化に関する研究(4)「食品衛生監視におけるFSMS(ISO22000)審査手法の適応に関する研究.第102回日本食品衛生学会学術講演会.講演要旨集p160,秋田県秋田市.2011年9月

H.知的財産権の出願・登録状況(予定を含む。)

該当なし

ノロウイルス対策チェックシート

○ 質問（確認事項）を聞き取り、チェック欄に「YES」又は「NO」の結果を付けます。NOだった場合は、左欄の措置方法をご確認ください。

質問（確認事項）	チェック欄		→	未実施の場合の措置方法（考え方）
1 検便関係				
① 軽微な体調不良者（家族含）の申告を誰にするのか、従事者全員に徹底されていますか？	YES	NO	→	申告する者を決めて、みんなに周知しましょう。申告を受けた者はその人を食品に直接触れさせない業務につかせるか、休ませるか判断します。
② 申告者への休業補償はありますか？	YES	NO	→	申告を確実にするため、休業補償があるほうが望ましいでしょう。
③ ノロウイルスの検便は、月一度くらいの頻度で行っていますか？	YES	NO	→	冬場は特に、ノロウイルスも対象とした検便を実施することが望ましいでしょう。検便で陽性の場合、責任者に申告し、判断を仰ぎましょう。
④ 検便の対象範囲は、配膳係、バイトまで言っていますか？	YES	NO	→	これらの者の検便も実施することが望ましいです。
⑤ 仮に陽性となり食品取り扱い業務から外れている場合、復帰する基準は決めていますか？（例：陰性確認後の職場復帰）	YES	NO	→	下痢が治っても、1か月間程度排菌し続けることがあります。食品に直接触れない業務に配置転換してもらうか、検査で陰性と判明してから食品取り扱い業務に復帰することが望ましいでしょう。
⑥ 発症した従事者がいた場合、一緒に食事をするなど、同一の感染機会があった可能性がある従事者等の検便を実施していますか？	YES	NO	→	発症していなくても、感染してウイルスを排出している可能性がありますので、検査をして、ウイルス拡散を未然に防ぎましょう。
2 従業員用トイレ				
① 従業員用トイレ掃除・消毒マニュアルはありますか？	YES	NO	→	感染者や保菌者の糞便中には大量のノロウイルスが存在するので、適切な方法で清掃し、消毒することが重要です。
② 専用の衣服に着替えてトイレ清掃・消毒をしていますか？	YES	NO	→	清掃・消毒時に糞便中のノロウイルスが舞い上がり、衣服を汚染する可能性があります。専用の衣服に着替えてトイレ清掃・消毒を行いましょ。
③ トイレ清掃用モップは専用ですか？	YES	NO	→	トイレの床はウイルスで汚染されている可能性がありますので、モップはトイレ専用にしましょ。
④ トイレのドアノブ、水洗のレバーは消毒していますか？	YES	NO	→	これらの箇所はノロウイルスによる汚染実態が明らかになっています。手指の触れる場所の洗浄消毒を徹底しましょ。
⑤ 従業員用トイレの設置場所は、厨房や食材を運ぶ場所に面していませんか？	YES	NO	→	ウイルスを含んだ飛沫が発生し、その一部は空間に広がり、場合によっては1時間程度空気中に浮遊します。感染の拡大防止には、この浮遊粒子をいかに速やかに減少させるかが大切です。
⑥ 作業用白衣を脱いでトイレに入っていますか？	YES	NO	→	トイレには糞便中から舞い上がったウイルスが浮遊している恐れがあります。着衣時や脱衣時にも手指からの汚染を受ける可能性があります。
⑦ トイレ専用の履きものに替えていますか？	YES	NO	→	トイレの床には糞便由来のウイルスが生残している可能性がありますので、トイレには専用の履物を用意し、履き替えを徹底しましょ。
⑧ 従業員用トイレ以外（客用トイレなど）を使用していませんか？	YES	NO	→	ノロウイルスに感染している人が使用しているかもしれません。上記のように感染する機会を極力少なくするためには、専用トイレを使用しましょ。
⑨ 従業員用トイレはフロントなど総務関係の人と共有していませんか？	YES	NO	→	調理従事者の専用トイレが望ましいでしょう。共用している場合にはそれらの人の管理も実施しましょ。

図 1-1 チェックリストリーフレット

質問（確認事項）	チェック欄 →		未実施の場合の措置方法（考え方）
3 手洗い、従業員の衛生			
① 食品を取り扱う作業開始前、トイレ使用後や汚染物に触った後、流水石鹸によりしっかり2回繰り返し返して手洗いを実施していますか？	YES	NO	→ 発症していなくても、ウイルスを排出している可能性があるため、作業開始前、トイレに行った後、汚染物に触った後には手を十分に洗いましょう。
② 配膳際も含めて手洗い設備はありますか？	YES	NO	→ 配膳時にも下膳作業を行うなど汚染を受ける可能性がありますので、必要な時に手が洗えるような場所に手洗い設備を設置することが望ましいでしょう。
③ 手を洗った後、使い捨てのペーパータオルで手を拭いていますか？	YES	NO	→ タオルの共用は危険です。せっかく手を洗ってもタオルですぐに汚染することになりますので、ペーパータオルを用意しましょう。
④ 下膳された食器を扱う洗い場担当者もマスクを着用していますか？	YES	NO	→ 利用者（客）が嘔吐などしていた場合、ノロウイルスが食器などに付着している可能性も否定できません。意のためマスクを着用して作業しましょう。
⑤ 従事者に生食（生かきなど）を避けるように指導していますか？	YES	NO	→ ノロウイルスが含まれていた場合、人の腸管でウイルスが増えて、排出する可能性が出てきます。感染する機会を極力少なくしましょう。
⑥ 白衣、エプロンは、施設内で制御された条件で洗濯していますか？	YES	NO	→ 従業員が自宅に持ち帰って洗濯していたり、調理以外の作業服と一緒に洗濯すると、衣服にウイルスが付着することも考えられますので、洗濯の方法を決めましょう。
⑦ 従事者は客に提供したものと同じものを食べていませんか？	YES	NO	→ 利用者（客）に食中毒が疑われたとき、原因究明が難しくなりますので、別の食べ物をとることが望ましいでしょう。
4 吐物処理			
① 食堂、宴会場などで利用者（客）が吐いた時に、誰がどうやって吐物を処理するか決まっていますか？	YES	NO	→ ノロウイルス感染者の吐物には大量（1gあたり100万個程度）のノロウイルスが含まれ、またノロウイルスは乾燥に強いことから、正しく処理されなかった吐物に生き残り、他の人に感染を起こす可能性があります。誰がどのように処理するか決めておきましょう。
② 吐物処理マニュアルや吐物処理用品（使い捨て手袋、消毒薬などのセット）はありますか？	YES	NO	→ とっさの場合や担当者が不在時に処理しなければならない場合を考え、マニュアルを整備し、実践できるように研修を行いましょう。吐物処理セットは、各々の適切な場所に保管し、把握できるようにしておきましょう。
③ 調理用白衣や靴を着用したまま、素手で吐物を処理していませんか？	YES	NO	→ 吐物処理の際に、手袋・マスク・エプロンの着用が不徹底であることが感染の拡大する要因であると推定されています。消毒が不十分な汚物が通路に残っていたり、吐物がカーペットに付着している場合もあります。処理物は、調理場に持ち込まないでください。
5 その他			
① 外部の業者が自由に出入りできないようになっていますか？	YES	NO	→ 外部業者の体調の把握は困難であり、どこかで衣服等にウイルスを付着させてくるかもしれませんので、外部の業者が入っている場所を明確に分け、審に周知しましょう。
② ドアノブや冷熱庫取っ手も定期的に消毒していますか？	YES	NO	→ 交差汚染の可能性のある箇所なので、手指で触れる場所の定期的な消毒を徹底しましょう。
③ その際、消毒薬はノロウイルスに有効なもの（次亜塩素酸ナトリウムなど）を使用していますか？	YES	NO	→ アルコールは、ノロウイルスに効果が期待できません。使用する消毒薬の効果や用量を確認しておきましょう。
④ カキなど二枚貝を調理に使用した器具容器、調理台の洗浄消毒は徹底していますか？	YES	NO	→ 器具類を使い分けたり、有効な消毒薬を用いた洗浄消毒を徹底し、交差汚染を防ぎましょう。あわせて、手洗いも実施しましょう。

施設名： _____
 食 数： (朝) (昼) (夕)

確認年月日：平成 年 月 日 ()
 実施保健所： _____

図 1-2 チェックリストリーフレット

F A X 送 信 票

北海道●●保健所生活衛生課●●●● あて
(FAX番号：●●●●●●-●●●●●●)

提出期限：11月●日(●)まで

アンケート調査票（施設用）

このチェックシートは、保健所が実施する食品衛生監視の高度化に関する研究のひとつとして試行したものです。
通常の監視では、食品営業施設全般の衛生状態についてチェックしていますが、特定の項目（今回はノロウイルス対策）を集中的にチェックすることで、各施設が取り組むべき事項を具体的に理解していただき、今後の取組に役立てていただくことを望んでいます。
つきましては、以下のアンケートにご協力よろしくお願いします。

【施設名】

【職・氏名】

問1 ノロウイルス対策を集中的にチェックする方法をどのように思いましたか？

問2 講義等で学ぶノロウイルスの対策に比べて、理解度に違いはありますか？

問3 あなたの施設に年2回施設監視・検査を行う場合、いつもとおりの方法ではなく、このような特化した項目の観点での監視を望みますか？

問4 保健所が行う施設監視・検査について、要望等がありましたら、ご記入ください。
その理由もあわせてご記入願います。

問5 その他ご意見がございましたら、記入ください。

設問は以上です。ご協力ありがとうございました。

図2 アンケート用紙（施設用）

アンケート調査票（保健所用）

食品営業施設監視について、監視計画で年に数回立入検査する場合でも、通常は、食品営業施設全般の衛生状態についてチェックしていると思われませんが、複数回目の監視時には、特定の項目（今回はノロウイルス対策）のみに集中してチェックすることで、立入検査の軽減や効率化が図れないか、また、施設にとっても新しい見方を提示されることで今後の措置方法（考え方）を具体的に理解してもらえるのではないかと考え、試行していただきました。

つきましては、実際に使用してみて気になった点やチェックシートの改良点などについて、以下のアンケート及びチェックシートの修正等にご協力よろしくお願いします。

なお、チェックシートの修正等については、手書きでも構いませんが、その場合は、赤ペンで修正部分がわかるようにして送付願います。

【保健所名】

【職・氏名】

問1 年数回監視するうちの1回の監視を、このチェックシートで実施することにより、施設ウォークスルーを簡略化するなど立入検査の軽減に有効と思われませんか？

問2 特化項目を「カンピロバクター」や「手洗いのタイミング」など他種類用意した場合、活用できそうですか？
また、どのような項目のリストがあれば良いと思いますか？

問3 保健所の食品衛生監視業務が増加している中、立入検査の軽減や効率化に有効と思われる方法について、意見等ありましたらご記入願います。

問4 その他ご意見がございましたら、記入ください。

設問は以上です。ご協力ありがとうございました。

ノロウイルス対策チェックシート（その1）

確認年月日：平成 年 月 日（ ）

チェック欄の「YES」、「NO」の該当する方に、O印（チェック）を付けましょう。
「NO」だった場合は、右欄の「措置方法（考え方）」を確認し、ノロウイルス対策に役立ててください。

No.	質問（確認事項）	チェック欄		→	未実施の場合の措置方法（考え方）
1	従業員（パート・アルバイト含む）の衛生教育を定期的に行っていますか？	YES	NO	→	施設内では、色々な作業担当者が交差していますので、調理担当以外の人にも衛生教育を実施し、従業員全員が正しい知識を習得し衛生管理に取り組む必要があります。
2	軽微な体調不良（本人やその家族に下痢・吐気・嘔吐・腹痛・発熱がある）の申告を誰にするのか、従業員（パート・アルバイト含む）に徹底されていますか？	YES	NO	→	誰に申告するかを決め、みんなに周知しておきましょう。申告を受けた者はその人を食品に直接触れさせない業務につかせるか、休ませるか判断します。
3	食品を取り扱う作業開始前、トイレ使用後や汚染物に触った後、流水・石鹸によりしっかり2回繰り返し手洗いを実施していますか？	YES	NO	→	発症してなくても、ウイルスを排出している可能性があるため、作業開始前、トイレに行った後、汚染物に触った後には手を十分に洗いましょう。
4	手を洗った後、使い捨てのペーパータオルで手を拭いていますか？	YES	NO	→	タオルの共用は危険です。せっかく手を洗っても共用タオルではすぐに汚染されることとなりますので、ペーパータオルを用意しましょう。（もしくは、エアータオルを使いましょう。）
5	下膳された食器を扱う洗い場担当者もマスクを着用していますか？	YES	NO	→	利用者（客）が嘔吐などしていた場合、ノロウイルスが食器などに付着している可能性も否定できません。念のためマスクを着用して作業しましょう。
6	ドアノブや冷蔵庫取っ手も定期的に消毒していますか？	YES	NO	→	交差汚染の可能性のある箇所なので、手指で触れる場所の定期的な消毒を徹底しましょう。
7	ドアノブや冷蔵庫取っ手に使用する消毒薬は、ノロウイルスに有効なもの（次亜塩素酸ナトリウムなど）を使用していますか？	YES	NO	→	アルコールは、ノロウイルスに効果が期待できません。使用する消毒薬の効果や用量を確認しておきましょう。
8	二枚貝の調理に使用した器具容器、調理台の洗浄消毒は徹底していますか？	YES	NO	→	食材別に器具類を使い分けたり、有効な消毒薬を用いた洗浄消毒を徹底し（熱湯消毒も有効）、交差汚染を防ぎましょう。あわせて、手洗いも実施しましょう。
9	従業員用トイレに専用の手洗いがあり、ペーパータオルは設置されていますか？	YES	NO	→	体調不良でなくてもノロウイルスや食中毒菌を保有している場合があります。トイレで手洗いを確実にし、従業員が施設や食品の汚染原因とならないようにしましょう。タオルの共用も絶対にやめましょう。（No.4参照）
10	作業用（調理用）白衣を脱いでトイレに入っていますか？	YES	NO	→	トイレには糞便中から舞い上がったウイルスが浮遊している恐れがあります。着衣時や脱衣時にも手指からの汚染を受ける可能性がありますので、注意しましょう。
11	トイレ専用の履きものに替えていますか？	YES	NO	→	トイレの床には糞便由来のウイルスが生残している可能性がありますので、トイレには専用の履物を用意し、履き替えを徹底しましょう。
12	専用の衣服に着替えてトイレ清掃・消毒をしていますか？	YES	NO	→	清掃・消毒時に糞便中のノロウイルスが舞い上がり、衣服を汚染する可能性があります。専用の衣服に着替えてトイレ清掃・消毒を行いましょう。
13	トイレ清掃用モップは専用ですか？	YES	NO	→	トイレの床はウイルスで汚染されている可能性がありますので、モップはトイレ専用にしましょう。
14	トイレのドアノブ、水洗のレバーは消毒していますか？	YES	NO	→	これらの箇所はノロウイルスによる汚染実態が明らかになっています。手指の触れる場所の洗浄消毒を徹底しましょう。

次のホームページにも詳しい解説等が掲載されていますので、参考にしてください。

厚生労働省「ノロウイルスに関するQ&A」

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html>

国立感染症研究所「感染症の話 ノロウイルス感染症」

http://idsc.nih.go.jp/idwr/kansen/k04/k04_11/k04_11.html

●●県「ノロウイルスによる食中毒を防ぎましょう！」

<http://www.pref.●●>

図4-1 チェックリストリーフレット（その1：初級）

ノロウイルス対策チェックシート（その2）

確認年月日：平成 年 月 日（ ）

チェック欄の「YES」・「NO」の該当する方に、○印（チェック）を付けましょう。
「NO」だった場合は、右欄の「措置方法（考え方）」を確認し、ノロウイルス対策に役立ててください。

No.	質問（確認事項）	チェック欄		→	未実施の場合の措置方法（考え方）
1	従業員（パート・アルバイト含む）に、生食（生かきなどの二枚貝）を避けるように指導していますか？	YES	NO	→	ノロウイルスが含まれていた場合、人の腸管でウイルスが増え、排出する可能性が出てきます。感染する機会を極力少なくしましょう。
2	仮に排便の検査結果が陽性となり、食品取り扱い業務から外れている場合、復帰する基準は決めていますか？	YES	NO	→	下痢が治っても、1カ月間程度排便し続けることがあります。食品に直接触れない業務に配置転換してもらうか、検査で陰性と判明してから食品取り扱い業務に復帰することが望ましいでしょう。
3	従業員は、利用者（客）に提供したものと同じものを食べていませんか？	YES	NO	→	利用者（客）に食中毒が疑われたとき、原因究明が難しくなりますので、別の食べ物をとることが望ましいでしょう。
4	外部の業者が、調理場に自由に入出入りできないようになっていますか？	YES	NO	→	外部業者の体調の把握は困難であり、どこかで衣服等にウイルスを付着させてくるかもしれませんので、外部の業者が入っていない場所を明確に分け、皆に周知しましょう。
5	配膳係も含めて手洗い設備はありますか？	YES	NO	→	配膳時にも下膳作業を行うなど汚染を受ける可能性がありますので、必要な時に手が洗えるような場所に手洗い設備を設置することが望ましいでしょう。
6	作業用（調理用）白衣・エプロンは、施設内で制御された条件で洗濯していますか？	YES	NO	→	従業員が自宅に持ち帰って洗濯していたり、調理以外の作業服と一緒に洗濯すると、衣服にウイルスが付着することも考えられますので、洗濯の方法を決めましょう（施設がまとめて、外部クリーニングを利用することも可）。
7	従業員用トイレの設置場所は、厨房や食材を運ぶ建所に面していませんか？	YES	NO	→	ウイルスを含んだ飛沫が発生し、その一部は空間に広がり、場合によっては1時間程度空気中に浮遊します。感染の拡大防止には、この浮遊粒子をいかに速やかに減少させるのが大切です。
8	従業員用トイレ掃除・消毒マニュアルはありますか？	YES	NO	→	感染者や保菌者の糞便中には大量のノロウイルスが存在するので、適切な方法で清掃し、消毒（次亜塩素酸ナトリウムなど）することが重要です。
9	従業員用トイレ以外（客用トイレなど）を使用していませんか？	YES	NO	→	客用トイレは、ノロウイルスに感染している人が使用しているかもしれません。感染する機会を極力少なくするためには、専用トイレを使用しましょう。
10	従業員用トイレはフロントなど雑務（事務）関係の人と共有していませんか？	YES	NO	→	調理場担当者の専用トイレの設置が望ましいでしょう。共用している場合にはそれらの人の管理も実施しましょう。
11	食堂、宴会場などで利用者（客）が吐いた時に、誰がどうやって吐物を処理するか決まっていますか？	YES	NO	→	ノロウイルス感染者の吐物には大量（1gあたり100万個程度）のウイルスが含まれ、またノロウイルスは乾燥にも強いことから、正しく処理されなかった吐物に生き残り、他の人に感染を起こす可能性があります。誰がどのように処理するか決めておきましょう。
12	調理用白衣や靴を着用したまま、素手で吐物を処理していませんか？	YES	NO	→	吐物処理の際に、手袋・マスク・エプロンの着用が不徹底であることが感染の拡大する要因であると推定されています。消毒が不十分な汚物が通路に残っていたり、吐物がカーペットに付着している場合もあります。処理物は、調理場に持ち込まないでください。
13	吐物処理マニュアルや吐物処理用品（使い捨て手袋、消毒薬などのセット）はありますか？	YES	NO	→	とっさの場合や吐物処理担当者が不在時に処理しなければならない場合を考え、マニュアルを整備し、実践できるように研修を行いましょう。吐物処理セットは、各々の適切な場所に保管し、把握できるようにしておきましょう。

次のホームページにも詳しい解説等が掲載されていますので、参考にしてください。

厚生労働省「ノロウイルスに関するQ&A」

<http://www.mhlw.go.jp/topics/syokuchu/kanren/yobou/040204-1.html>

国立感染症研究所「感染症の話 ノロウイルス感染症」

http://idsc.nih.gov.jp/idwr/kansen/k04/k04_11/k04_11.html

●●県「ノロウイルスによる食中毒を防ぎましょう！」

<http://www.pref.●●>

図4-2 チェックリストリーフレット（その2：中級）

