

調理従事者による手洗いの実践率向上対策

1 経緯

- ・ ノロウイルス食中毒対策については、例年、重点事項として取り組んでいるものの、依然、食中毒が頻発している。
- ・ その原因の8割程度が調理従事者による二次汚染とのデータもあり、トイレ後等の手洗い不徹底も一因と考えられている。
- ・ 今年度第1回食品安全情報評価委員会において、ノロウイルス対策の更なる推進が検討された際、手洗いの実践率向上に向け、必要性等の啓発を継続するとともに、必要性を認識しながらも行動に結びつかない場合には行動変容を促す工夫が必要との指摘があった。

2 対策の方向性

① 組織的な対応に係る取組事例の収集・提供

食品事業者が現に実施している組織的な取組について調査し、事業者間での事例共有を図る。

② 調理従事者に行動変容を促す手法の検討

組織的な対応が困難な場合、調理従事者に直接的に行動変容を働きかけるための工夫について検討する。

3 対策の具体案

(1) 組織的な対応に係る取組事例の収集・提供

- ・ 外食及び給食に係る食品事業者を対象とし、取組状況を調査
【調査項目】従事者教育の方法、検証・モニタリング方法、設備面での取組、その他の工夫
- ・ 調査結果をとりまとめ、ホームページ掲載
⇒事業者の自主管理及び保健所等の監視指導での活用を推進

(2) 調理従事者に行動変容を促す手法の検討

- ・ 手洗いの実態や行動変容の促進について、調理従事者へのアンケート調査や有識者等へのヒアリングを実施
- ・ 行動変容を促すステッカーを作成し、試行、検証を実施

【試行・検証の概要】

- 複数のステッカー案をトイレに掲示し、掲示前後での手指用洗剤使用量を測定する。またトイレ利用者へのアンケート調査を実施する。
- 実施施設…研究機関、調理師学校、保健所(講習会開催時)
- ・ 最も効果の高かった案でステッカーを増刷し、飲食店等に配布