

4. ノロウイルス対策としての消毒剤

ここ数年来、ノロウイルスによる食中毒が多発しており、特に平成18年から19年にかけての事故件数は過去最大となり、大変な混乱を招きました。ノロウイルスの培養系は未だ確立されておらず、現状は消毒剤によるノロウイルスの不活化効果を直接試験することができません。そのため、代替ウイルスとして認知されている近縁種のネコカリシウイルス⁽²⁾などを用いた評価により、消毒剤の評価がなされています。

1) ノロウイルスに有効な消毒剤

有効な消毒方法として広く認識されているのは1,000ppm～5,000ppmの濃度の次亜塩素酸ナトリウムを用いるということです。ただ、このような濃度の次亜塩素酸ナトリウムは腐食性が強く、また塩素臭もきついで、実際にノロウイルスによる事故が起こってしまった時は別として、毎日の衛生管理では使用しにくいという側面もあります。

次亜塩素酸ナトリウム以外の消毒剤としては、過酢酸、アルカリ剤、あるいはエタノールとアルカリ剤と陽イオン界面活性剤の組み合わせなどが有効であるとの知見が報告されています。

日常の衛生管理ではこれらの製品をうまく組み合わせて使うことも必要です。

なお、ノロウイルスに効果があるといわれる消毒剤は、多くのメーカーから販売されています。ただし、次亜塩素酸ナトリウム以外の消毒剤はネコカリシウイルスなどを用いた不活化試験で効果があるとされたものを選定してください。

2) ノロウイルス食中毒の予防には手洗いが重要

学校給食調理場における手洗いマニュアルに従いしっかり洗浄・消毒するという日常の管理を徹底して行う、ということがあくまで大前提であるということをお忘れではありません。

食中毒防止のための「手洗いの重要性」及び「手洗い方法」については「学校給食調理場における手洗いマニュアル(文部科学省スポーツ・青少年局学校健康教育課、平成20年3月)」を参照してください。