

報告

ノロウイルス食中毒予防強化期間 支部・支所の取り組み②

ノロウイルス対策と連動した手洗いマイスターの養成

富山県支部より

富山県では手洗いマイスター制度が始まる前から小学校や保育所へ指導員が出向き、手洗い出前講座を開催していたため、手洗いマイスター制度導入当初は「今さら感」もあり消極的でした。しかしながら令和7年度は、日本食品衛生協会が、CMなどで手洗いの推進に力を入れていることを受け、ノロウイルス食中毒予防講習会と合わせて、マイスターの養成に取り組むことにしました。受講者が集まるか不安でしたが、約60名のマイスターを養成することができました。

はじめに行政の方を講師にノロウイルス食中毒予防のための講習を実施し、その後テキスト「**食中毒・感染症を防ぐ!!衛生的な手洗い**」に沿った手洗い講習、最後に手洗いと汚物処理の実習を行い

ました。受講者の皆さんは日ごろから手洗い出前講座での講師をしている方が多く、手洗い実習ではさすがというほど一度できれいに、汚れに見立てたローションを落としていました。一方、体験することが少ない汚物処理の実習では、従業員と一緒に働く同僚に伝えなくてはと感じられた方が多く、何度も質問しながら真剣に講習を受けていました。「体験型の講習はとてもわかりやすかった」と好評を得ました。今後も講習会の仕様を工夫しながら開催していきたいと思います。

晴れてマイスターに認定された皆さんには、手洗い教室でこれまで以上に堂々と、講師として胸に手洗いマイスターバッジをつけ、手洗いの重要性を広く伝えていただきたいと思います。



講義「ノロウイルス食中毒の予防と対策」の様子



汚物処理の実習

三者懇談会でのノロウイルス食中毒予防講義と手洗い実習

岐阜県多治見支所より

令和7年11月26日、「消費者・食品事業者・行政」が食品衛生について意見交換や情報提供を行い、食品衛生に対する理解と知識の普及を図るために三者懇談会を開催しました。

令和7年度は、ノロウイルス食中毒予防強化期間中の開催とあって、近年、増加傾向にあるノロウイルスを中心とした食中毒予防について保健所職員により講義を行いました。あわせて、手洗いマイスターである食品衛生指導員による正しい手洗い方法の実習も実施しました。

講義では、ノロウイルスの感染経路や予防対策を学び、手洗いの重要性を再認識していただきました。また、ノロウイルス以外の食中毒についても関心が高く、「**食材別食中毒予防早見表**」を用いた説明はたいへん好評でした。続いて行った手洗いの実習では、正しい手洗い方法の説明を受けた後、手洗いを行い、手洗いチェッカーで確認すると、手のひらに多数の青い光が出現し、「洗

い残しがまだこんなにあるのか」と驚かれ、手洗いを何度もくり返す方もいました。さらに、手洗い後にATP検査も行い、数値が合格ライン内に収まっていた方から思わずガッツポーズが飛び出すなど、参加者の熱意が伝わってきました。

新型コロナウイルス感染症の流行が落ち着いた現在、手洗いの習慣が薄れているように思われます。食品衛生の基本は手洗いであることは言うまでもありませんが、今回のように座学だけではなく実習形式を加えることで、より実りのある事業に今後も取り組んでいきたいと思います。



手洗いチェッカーで洗い残しをチェック



手洗い後のATP検査の様子