ノロシーズン到来 ストップ! ザ・二次汚染 '09

外部機関活用で 信頼性確保を

今年もノロシーズン本番を迎えた。本号特集で紹介されている例ファーストフーズのような日配品を取り扱う業者や大手食品メーカーなどでは、内部で環境衛生管理を行っているが、例検査は外部機関を活用する方が多いのが実情だろう。実際、検索エンジンで「ノロウイルス、食品工場、環境衛生調査」の3つのキーワードをクロスさせて検索してみると、ヒット数は約8万件にも達した。この中に、外部機関の情報（自の例外）が含まれていたことは「ニーズの高さ」の裏付けではないか。

基本は「食品衛生法」「JAS法」

ノロウイルス食中毒対策については07年10月に厚生労働省薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会が「ノロウイルス食中毒対策について（要旨）」の「調理施設等の衛生対策」の項目で、

①施設内のトイレについては、定期的に消毒剤で洗浄後有効クロリウム剤による消毒を行って衛生的に保つ

②換気扇の取っ手、蛇口、ドアノブ、便器及びトイレのドアノブについては（中略）調理器具の洗浄・消毒、特に手指の触れる箇所及び調理器具の洗浄・消毒を徹底する

としている。この実施状況を具体的な数値で検証するのが施設衛生調査だ。

同調査は食品衛生調査の項目の一つで、同調査に食品微生物検査、残留農薬検査、ノロウイルス検査を組み合わせることで、施設の総合的な評価・検証をする。実施するのは次の2つ。

①手指や調理器具のふき取り細菌検査

②調理製造室の落下細菌検査など、食品微生物検査は工場内で使用する原料および製品の微生物検査、ノロウイルス検査はリアルタイムPCR法「によるウイルス感染の有無の判定

ちなみに、同調査は「食品衛生法」「農林物資の規格及び品質表示の適正化に関する法律（JAS法）」を基本に、国際食品規格（Codex）などを参考にして組み立てられる。

行動計画に役立つ プロのアドバイス

外部機関を活用するメリットで大きいのが「信頼性の確保」だ。最近では流通・卸だけではなく、消費者までが「食品の安全性」を確認する意味で第三者による検査を求める傾向が強くなってきた。今回のテーマからは少し離れるが、食品トラブル発生時に販売した商品の「第三者機関での原因検査」を消費者が求めるようになったことがその代表例だろう。この要望に応える点では、外部機関活用による信頼性の確保は有効手段といえよう。

さらに、トータルサポートを受けられるのも外部機関活用のメリットだろう。例えば、調査・検査成績が、内容別に整理した一覧形式にまとめられている点（写真）。これは該施設内での要改善事項の有無や所在を確認するのに非常に有効だ。この報告書には衛生管理上の要改善事項が具体的に記述されているだけでなく、次回調査に向けての行動計画に役立つアドバイスもある。アドバイスでは実績豊富な例としてよく聞かれるのが「検査室まで持ちながら、ラインのふき取り検査による検証を見落としている点」に対する指摘だ。こういったポイントの指摘は、やはり専門の調査員の視点があってこそ。

「食品の安全性確保」は、食品製造に携わっている以上は、規模の大小に関係なくかかわってくる。一度、外部機関に問い合わせてみてはいかがだろう。

検索エンジンで「ノロウイルス・食品工場・環境衛生調査」をキーワードに検索した結果ヒットした企業・団体名の一部。もちろん、上記のほかにも数多くヒットしたのは言うまでもない。

写真 レーダーチャートなどのビジュアル表現を活用した総合評価（上）と、写真を挿入して分かりやすく表現した現場評価（資料提供：三菱化学メディエンス）

リアルタイムPCR法：PCR（ポリメラーゼ連鎖反応）によるDNAの増幅過程を蛍光物質を利用してリアルタイムでモニターする方法。サンプル中の核酸量を定量的に測定できる