

感染症予防！

トイレの衛生管理について

さまざまな人が使用するトイレは、目に見える汚れだけでなく、食中毒、感染症の原因となる病原微生物がたくさん潜んでいます。

ノロウイルスなどに汚染されたトイレから、調理従事者を介して食中毒を起こすことも少なくありません。

今回は、トイレの衛生管理の重要性とその方法をご紹介します。



トイレットペーパーホルダー、ドアノブ、便器、床などが汚染されています

トイレはふん便に含まれる病原微生物によって汚染されます。ふん便が付着する便器はもちろんですが、便を流すときの飛沫によって便座の裏、便座カバー、床などが汚染されます。また、トイレットペーパーでおしりを拭く際に手が汚染され、その手でレバーやドアノブを触れることで様々な所が汚染されます。

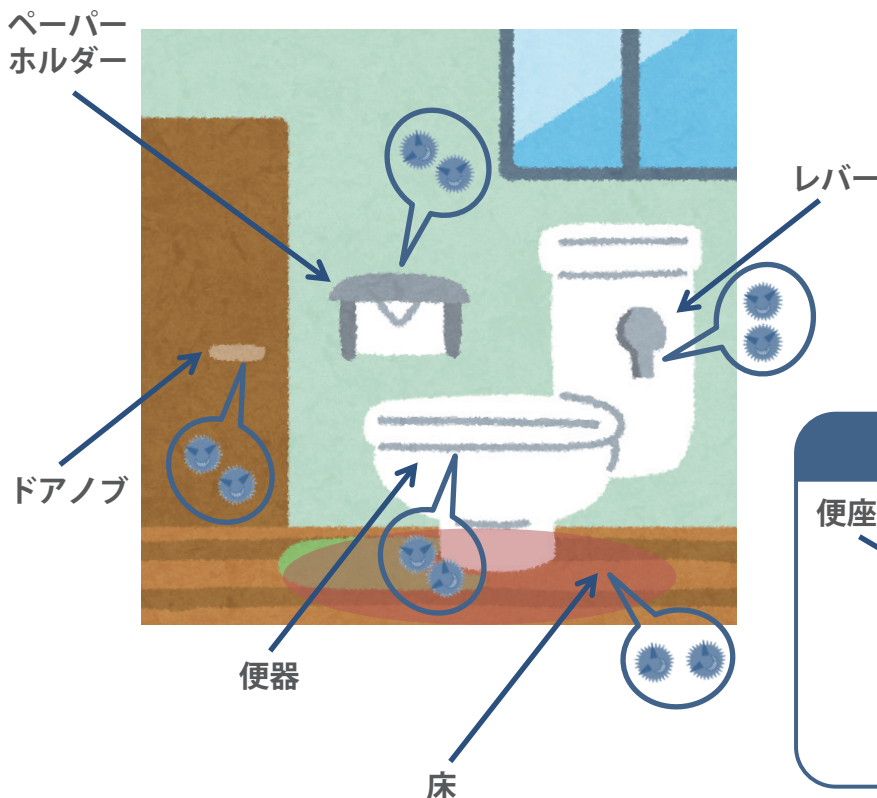


表 1. ノロウイルスふき取り検査の結果

ふき取り箇所	陽性数 / 検体数
便座	1 / 2
便器	3 / 10
ドアノブ	7 / 23
手洗い水道栓	2 / 12

出典：「食と健康」2013.10

便座をはじめ、便器やドアノブ、手洗い水道栓とあらゆるところからノロウイルスが検出されています。

盲点になりやすい所



◆日常の清掃・消毒は欠かせません



●定期的に定められた手順で清掃する

業務開始前、業務中および業務終了後など、定期的に定められた手順で清掃します。次亜塩素酸ナトリウムなどの消毒剤を使用して、便座や床はもちろん、ドアノブ、水道カランなども清掃・消毒します。清掃時間、清掃者名、点検項目などを記載したチェックシートを活用し、実施の記録を残します。

ただし、調理従事者自身が施設内の汚染源にならないように、調理従事者が業務中に清掃することは避けましょう。

▶▶▶次亜塩素酸ナトリウムを使用する場合

塩素濃度 200ppm 以上※

でペーパータオル等で浸すように拭く。

※原液 6% の次亜塩素酸ナトリウムを使用の場合、水で 300 倍に薄めた濃度。

(水 3ℓ に対し次亜塩素酸ナトリウム 10mℓ)

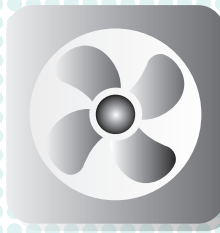
▶詳しい作り方は
こちら



次亜塩素酸
ナトリウム

拭き上げ後は、水拭きして次亜塩素酸ナトリウムを除去しましょう。

1人の手抜きが重大な事故を招くことがありますので、必ず手洗いをしましょう。



▶▶▶換気扇を使用する場合

換気扇の清掃もトイレ内に浮遊している病原微生物を施設外に出すために、換気扇は常時稼働させて、定期的に清掃し、換気能力を維持しましょう。

◆使用者が注意すること

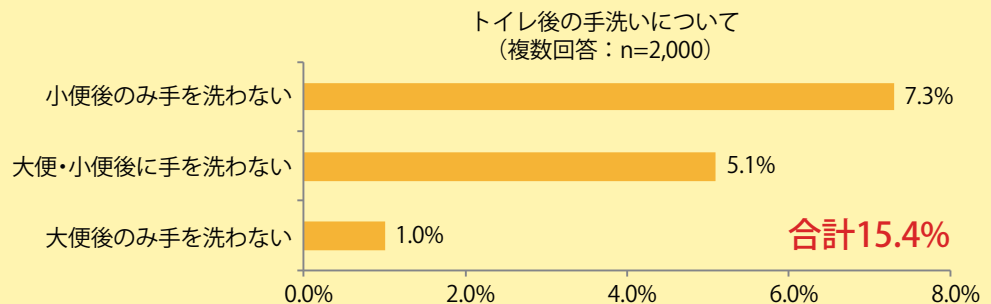
- 専用の履物を使用する
- 前室等で調理服を脱ぐ
- 手洗いを徹底する



調理従事者が業務中にトイレへ入るときは、前室で調理服を脱ぎ、専用の履物に履き替えます。用便後の手指には病原微生物が付着している危険性があるため、トイレの後は必ず十分に手を洗いましょう。そして、調理場に入る前にもう一度手を洗い、調理場に病原微生物を持ち込まないようにします。

トイレの後、手洗いしていますか？

平成 27 年に行われた消費者庁の調査では 15.4% の方が「トイレの後に手を洗わないことがある」という結果が得られました。



出典：消費者庁 News Release 「手洗いで感染予防」より