

ATP ふき取り検査とノロウイルス対策 ～食品衛生監視員は現場で何を見ているか～

東京都港区みなと保健所 生活衛生課

塚寄 大輔 氏



保健所編

東京都港区みなと保健所では、保育園におけるノロウイルスの食中毒や感染症を予防する取り組みの一環として、ATP ふき取り検査を用いた調理場や保育室の衛生管理状況の把握に努めている。特に人の手指が頻繁に触れる可能性がある箇所（調理場では冷蔵庫や食器保管庫の取っ手、調理従事者の手指、園児用の食器など、保育室では食事用テーブル、保育士の手指、室内の手すりや柵、トイレの手洗いの蛇口など）を中心に ATP 検査を実施している。

本講演録では ATP 検査を活用した監視指導のほか、同区保健所によるノロウイルス対策の取り組みなどを紹介している。塚寄氏は「食品にノロウイルスを付着させる最大の要因は、従事者の手指である。そのため、食品衛生監視員は『食材や手指が触れる箇所』を特に注意してチェックしている。ATP 検査は、その場で検査結果を数値で示せるので、現場の作業手順の妥当性確認や、衛生意識を高める上で非常に効果的なツールである」と語る。