

## 夏に向け食中毒対策を万全に！

### ～ 正しい手洗い 新型コロナ感染予防にも有効 ～

昨年12月に発生した新型コロナウイルス感染症が世界的に大流行し、WHOの発表では、5月23日現在、世界での累計感染者数は510万人、死者数は33万人を超えました。

わが国においても感染者数が増加し、4月7日、政府は新型インフルエンザ等対策特別措置法（特措法）に基づき、緊急事態宣言が発出され外出自粛要請などの措置が取られました。この結果、感染者の減少傾向がみられたことから、5月25日に解除されました。

しかし、専門家会議は世界的発生状況から、「長丁場の対応」が必要であり、感染拡大予防と社会経済活動を両立するため、「国民は『新しい生活様式』に移行し、経済活動に当たっては『業種ごとのガイドライン』を作成し実践する必要がある」と提言しています。

「新しい生活様式」の例として、

- ① 人との距離をとる
- ② マスク着用
- ③ 手洗いの励行

を基本として、食事の際には

- ・ 出前やデリバリーも利用
  - ・ おしゃべりを控え、横並びに座る
  - ・ 大皿を避ける
- などを挙げています。



また、「[業種ごとのガイドライン](#)」作成に当たっての留意点として、

- ① 人の手が触れる場所の消毒
- ② コップ・箸などの洗浄消毒
- ③ 対面場所のビニールカーテン等による遮蔽
- ④ トイレは蓋を閉めて流すことの表示
- ⑤ ハンドドライヤーや共通タオルの使用禁止

などとしています。

一方、厚生労働省は、新型コロナウイルスによる食品を媒介した感染（食中毒）の例はなく、手指の消毒などで感染源を飲食物につけない一般衛生管理を実施していれば心配することはないとしています。細菌性食中毒に対しては、来年6月1日に完全義務となる「HACCPに沿った衛生管理」を実践することが、有効な予防対策となります。

当協会では、新型コロナウイルス感染症で重要性の増した正しい手洗いの手順書となるポスターを配付することとし、「2020食品衛生管理ファイル」と併せて活用し、衛生管理の徹底をお願いしております。

## ○ 手洗いなど食中毒予防3原則の実践を ○

暑い日が続き、夏が近づいています。夏は、高温多湿環境で増殖を速める腸炎ビブリオ、黄色ブドウ球菌、サルモネラなどの細菌性食中毒が発生しやすくなります。

新型コロナウイルス感染症も細菌性食中毒同様、病原性微生物が人の体内に入り病気を起こす感染症です。

感染症は、

- ① 感染源
- ② 感染経路
- ③ 感染患者

の3要因で成立し、どれかが欠けると成立しません。

感染源と感染患者については、医療関係者等の専門家に多くが委ねられ、日常的な対策は感染経路対策になります。

新型コロナウイルスの感染経路は、主に接触感染、飛沫感染といわれており、感染経路を遮断するために、人との距離をとる、マスクの着用、手洗いの励行が推奨されています。

細菌性食中毒は、飲食が感染経路になりますから、食中毒予防の3原則「つけない（手洗い・清掃洗浄消毒など）、増やさない（適切な温度・時間管理）、やっつける（加熱）」を踏まえた衛生管理で細菌の感染経路を遮断することが予防対策となります。

