



講演会の概要

演題 「食中毒の予防は正しい手洗いから」

講師 公益社団法人 日本食品衛生協会 学術顧問 丸山 務 氏

概要 パワーポイント使用のスライド、(公社)日本食品衛生協会発行、丸山氏監修「衛生的な手洗い」のテキスト本により講演があった。

我が国の食中毒の発生は、夏季は細菌、冬季はノロウイルスに代表されるウイルスが原因とするものが多く、発生時期が二極化し年中注意を要することとなっている。

また、その原因施設も我々食品衛生協会会員の関連業種でもある飲食店、仕出し屋、旅館・ホテルが多いという傾向にあるとのこと。

ここ十数年傾向として、細菌性食中毒の原因としてカンピロバクター・ジェジュニ／コリー、冬季のノロウイルスを原因とする事件が多く、特に、ノロウイルスにあっては、1事件当たりの患者数の多さが特徴として挙げられる。

また、ノロウイルス、腸管出血性大腸菌O157、カンピロバクター・ジェジュニ／コリー、サルモネラについては、少ない菌量で発症することやノロウイルスにあっては食品中で増えないため、従来の食中毒予防三原則の「増やさない」(冷凍・冷蔵する、早く食べる)が通用しなくなっており、原因となる微生物により重点管理が違うことが説明された。

ノロウイルス食中毒事例から何を学ぶべきか。

①人の手を介した二次汚染が圧倒的に多いこと、②不顕性感染者(感染しているが症状が表れない)が感染源になっていること。③正しい手洗いが理解されていないこと等が原因となっていることが多い。

そのために、個人個人が感染しているかもしれないという認識を前提に、①なぜ手を洗わなければいけないか、どのタイミングで手洗いしなければならないか、という基本的認識を従事者全員で共有すること、②家族を含め普段の健康管理に注意しなければならな

いこと、③正しい手洗いができる環境の整備、④効果的な手洗い方法の習得が必要である等の対応が必要である。

近年、猛威をふるうノロウイルスなどの食中毒予防対策には、それぞれの微生物の性状を理解し、基本に立ち返り正しい（衛生的な）手洗いが大切であると再認識させていただいた講演でした。