

感染症対策委員会研修会

「食中毒予防と感染対策について」



平成 28 年 6 月 17 日 18:00~18:30

感染症対策委員会主催の研修会が行われ、37 名で他に(株)天柳から 2 名出席しました。

今回は外部から講師を迎えて講演していただきました。

講師は(株)アルボース 衛生システム開発課 井伊宏様です。

上記の会社は洗剤メーカーで、消毒薬等も扱っています。

時間的に短いこともあり、食中毒及びノロウィルスの予防について基本的な内容でお願いしました。

食中毒は統計では、毎年 2 万人が発症していることになっていますが、家庭で起こっている身近な発症はその 400 倍ともいわれています。食中毒予防の 3 原則は 1. 清潔 2. 迅速・冷却 3. 加熱ですが、特に 1 の清潔については食べ物に細菌をつけないために「手洗い」は欠かせないものです。

後半はノロウィルスについて衝撃的な内容でした。食品用の手袋を使用する場合でも、手洗いをしないで使用することで事故が発生した事例紹介がありました。手袋を過信するのは危険であることを物語っています。また、保菌者が使用したトイレでの汚物の飛び散りを再現した写真では、広範囲にわたり汚染されまたトイレットペーパーを通して手にも付着し、ドアノブを通して他者へ感染する恐れがあります。

感染症は発症してから慌てるのでは遅いため、予防の重要性を改めて感じました。

