

ICT 通信 5 月

5 月も半ばを過ぎ日中は夏を思わせるくらい暑さを感じるようになってきましたが、昼と夜の気温差は大きく、体調管理が難しい時期ではないでしょうか。

今年度も ICT 通信では、院内での感染対策への活動や、感染症に対する注意などを中心に紹介をしていきたいと考えています。

皆さんは暑さが増してくると気になることは何でしょうか？熱中症などが近年騒がれています、もちろん熱中症も十分に気を付けなければならないものです、しかし、気温が上がることで注意しなければならないものとして食中毒などが挙げられます。

食中毒というとノロウイルスに挙げられるように冬場に騒がれているイメージが強いのではないかと思います。



しかし、食中毒は生物が保菌しているウィルス・微生物などが調理の工程で十分に処理されないことが感染の原因となり、ノロウイルス以外にも多くの注意すべき食中毒原因菌が存在します。その中で近年発生件数が多い細菌性食中毒の原因菌としてカンピロバクターというものがあります。

この菌はニワトリ、牛等の家畜をはじめペッ

ト・野鳥・野生動物など多くの動物が保菌しています。乾燥に弱く、通常の加熱処理で死滅するなどの特性を持っています。比較的少ない菌量でも人への感染が成立してしまう事が知られています。症状としては、下痢・腹痛・発熱・悪心・嘔気・嘔吐・倦怠感などであり他の食中毒と似たような症状が現れます。原因として、生の状態や加熱不足の鶏肉、調理中の取り扱い不備による二次感染が強く示唆されています。

対策として(1)食肉を十分に加熱調理（中心部を 75℃以上で1分間以上加熱）することが重要です。具体的には未加熱又は加熱不十分な鶏肉料理を避けることが最も効果的です。また、二次汚染防止のために、(2)食肉は他の食品と調理器具や容器を分けて処理や保存を行う、(3)食肉を取り扱った後は十分に手を洗ってから他の食品を取り扱う、(4)食肉に触れた調理器具等は使用後洗浄・殺菌を行うことが重要です。

その他にも O-157・サルモネラ・腸炎ビブリオなど多くの食中毒原因菌が存在します。正しい調理方法・管理・手指衛生を行うことで自身の感染や周囲への感染拡大を防止することができます。正しい知識をもって食中毒発生を予防していきましょう。