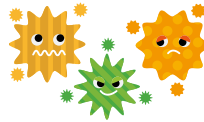


事例から学ぶ /

感染症対策



[執筆者]
堀 成美
ほりなるみ

国立国際医療研究センター 感染症対策専門職
神奈川県立感染症研究所実地疫学専門家コース (FETP)
修了。同年聖路加国際大学助教、2013年より現職。2015
年4月より国際診療部医療コーディネーター併任。

感染症対策の基本は予防です。
このシリーズでは、感染症対策のエキスパートである堀成美先生に
感染症のアウトブレイクの事例をもとに、わかりやすく解説していただきます。

第1回 | 夏場に増える食中毒

科学や医学の進歩によって、感染症の怖さやリスクは見えにくく、実感されにくいものになりました。「そんな人は周りにいない、聞いたこともない、そんなの怖くない」——そうして対策の手を緩めた結果、私たちは再びそのリスクにさらされるようになっていきます。

感染症は「自分だけ、自分たちだけ」の努力では対策はうまくいきませんので、家庭で、職場で、地域で、理解者や協力者を増やす必要があります。

本シリーズでは、過去に起きた感染症のアウトブレイクの事例をもとに、「なぜ起きたのか」「なぜ止められなかったのか」「再発させないためにはどうすればいいか」を解説していきます。国や自治体、専門家の力を借りなければならぬこともあります。対策の多くは、日常生活の中での個人レベルの努力で対応できるものです。身近な人とぜひこの知識を共有していきましょう。

初回のテーマは、これからの時期に増える「食中毒」です。「病原体」と病原体から出る「毒素」が私たちの戦う相手です。

病原体の対策は、「付けない」「増

やさない」だと習います(図)。ある種類の菌は毒素を作り、それが嘔吐や下痢の原因となることがあります。もう一度沸騰させれば大丈夫、電子レンジでチンすれば大丈夫、と誤解している人も少なくありません。

このどこにでも書いてある対策は簡単だと思いませんか？ ならば、なぜ毎年毎年同じような事件が繰り返されているのでしょうか。それは、どこかで対策が「破綻」しているからです。

例えば「調理の前には手を洗いましょう」という指示があります。手を洗った後いろいろな所を触る人がいました。また、手指が汚れているとヤバイから手袋を使おう！ と思った人は手を洗いませんでした。手袋をその都度取り替えるともったいないので、外してポケットに入れ、それをまた使っていた人もいました。どのように乾かすのか指示がなかったので、洋服で拭いたり、髪の毛をハンカチ代わりにしている人もいました。

食中毒予防の三原則

1. 付けない

手を洗う、手袋をする、清潔な器具を使う



2. 増やさない

長時間放置しない、適切な温度管理をする



3. やっつける

食品を加熱する場合は中心部までしっかり加熱する



ただし毒素型の食中毒は加熱では防げないので、「付けない」「増やさない」で対策を！

近くにあったタオルや雑巾を触っていた人もいました。

「手を洗う」のが目的なのではなく、「食べ物を衛生的に扱う」という対策の基本を伝えないと、このようなことが起きます。

下痢をしている人・家族が下痢をしているような場合は、調理から外れるのが原則ですが、係を代われない、仕事を休めないが無理をした結果、大勢の人が犠牲となったケースもあります。

「同じ思いをする人が今後いせんように」との願いを込めて作成・公開された資料から、一緒に学んでいきましょう。