



[執筆者]
堀 成美
ほりなるみ

国立国際医療研究センター 特任研究員
神奈川県法政大学、東京女子医科大学看護短期大学卒業。
2009年国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年より国際医療研究センター感染症対策専門職、2015年より国際診療部医療コーディネーター併任。2018年8月より現職。

事例から学ぶ /



感染症対策

第7回 | 家庭と集団での衛生管理の違い

自分や家族が感染症にならないようにしようと考えた時に、何をどこまでやればいいのかと悩む方は多いと思います。大雑把に分けると、

- ①ぜひやりましょう (やらないと危ない)
- ②できるならやったほうがいいのかも (危ない目に遭う人を減らせる効果あり)
- ③やらなくてもいいけれど、納得や気分のためにやってもいい
- ④やらないほうがいい (かえって害になる)

の4カテゴリーがあります。

ここで大切なのは、個人や家庭で行う対策と、集団を対象にした対策では、やらなくてはいけないこととその責任が異なる、ということです。

例えば、「普段から手を洗わないで料理しているけれど、家族は病気になったことがない」としても、「だからレストランの調理スタッフも手を洗わなくて大丈夫」といえるでしょうか？

結婚式場での食中毒がわかりやすいのですが、調理してから食べるまでに一定の時間があります。この時に菌が増える。それをたくさんの方が食べるので、大勢が同時期に体調不良になる。さらにその人たちから家庭へと感染が広がる。このように、集団の衛生管理

を怠ると、被害が大規模化しやすいという構造があるのです。

先日、SNSに投稿された寿司職人の写真が話題になっていました。男性が多い寿司職人の世界で女性がかんばっている、というよい話でもあったのですが、一方でその衛生管理が問題に。彼女は着物を着て寿司を握っているのですが、その袖がまな板などの調理器具に触れている、髪の毛が前に垂れている (無意識に髪を触ることになりかねない) といったことが指摘されていたのです。

中でも一番の問題は、指に絆創膏が貼られていたこと。手指に傷のある人が調理をすることで食中毒の発生リスクが高まることはよく知られていますので、このような場合は少なくとも素手や絆創膏をしたままの手で食品を触らない、他の人に担当を代わってもらう、などの工夫が必要です (図)。

多くの人はこの問題と対策の必要性を理解していましたが、中には「リスクはゼロにはならないのだから、おいしければいい。その人が納得して食べればいい」という意見もありました。

しかし、過去に多数の犠牲者が出ているからこそ、多くの人たちを対象に食事や食品を提供する企業・個人については、資格や認定、監視などの安全体制整備があり、また、事故が起きた場合には営業停止や店名の公表などの制裁 (行政処分) があります。お店が潰れてしまったり、関係者が仕事を失ったりという2次的・3次的な問題も生じるでしょう。それほどに、集団を対象にした衛生管理の基準・責任は、家庭での衛生管理とは大きく異なるのです。

皆さんの周囲に、この違いを知らない人や誤解をしている人がいたらぜひ教えてあげてください。

図 知ろう! 防ごう! 食中毒

- ◎ 調理前にはよく手を洗う
- ◎ 手指に傷があるときは、できる限り調理しない
- ◎ 調理中に髪の毛や顔などに触れない
- ◎ 下ごしらえから調理、食べるまでの時間はなるべく短時間にする
- ◎ 調理器具の洗浄・殺菌を十分に行う

