

やっぱり手洗い、そしてケア

今年の冬は長かったですね。冬場の食中毒といえばノロウイルスですが、今年も多く発生し、特に給食に使用された刻み海苔の事件は衝撃がありました。

立川市や小平市の学校給食をはじめ和歌山、大阪、福岡と広範囲で給食に使用された刻み海苔が原因だったため患者数がたいへん多くなりました。刻み海苔ということで食べた量が少なく、また加熱された食品でしたが、多くの方が発症しノロウイルスの強さを改めて見つけられました。皆さまには中心部85～90℃まで必ず加熱してください、とお話ししていますが、再調理、再加熱をしない刻み海苔が原因でした。

平成26年1月に発生した浜松の食パンによるノロウイルス食中毒とこの刻み海苔による食中毒は、給食であったことのほかに、「加熱後に人の手が直に食品に触れている」という共通点があります。

ノロウイルス感染が疑われる方はもちろん、そうでない方も手洗いが重要となってきます。手洗い洗剤を十分に泡立てて両手首までをこすり洗いされているとは思いますが、爪の間、指の間、手首のしわ、隅々まで時間をかけて丁寧に洗い、流していますか？ 水が冷たい、お湯が出るまで時間がかかるなど、短い時間で済ませてしまわなかったでしょうか。せっかく洗った手を他の人と同じタオルで拭いていませんか？ 手が荒れてしみるからと消毒剤の使用を控えたりしていませんか？

冬だけでなく春もまだまだ乾燥していて手が荒れがちです。手荒れはノロウイルスだけでなく、黄色ブドウ球菌の温床にもなります。ハンドクリームを使用して手荒れから守り、荒れている間は手袋を使用する、といったことは食中毒防止のために必ず行っていただきたいと思います。