

体調管理と食中毒

新年を迎え寒さも本格的になってきました。皆さま体調管理には万全を期していますか。

昨年5月に新型コロナウイルスが5類感染症に移行したことで、これまでの規制が大幅に緩和され、人々の感染対策に対する意識や警戒も薄れてきたように感じます。そのためか、インフルエンザが時季を選ばず流行しています。また、ここ数年減少していた細菌やウイルスによる食中毒が多く発生しており、ニュースで取り上げられる大きな事故もいくつか起きています。

食品従事者の方々は、食中毒予防の一環として就業前に体温を測るなどの体調管理を実施されていると思いますが、新型コロナウイルス感染症が流行してからは職場内での蔓延を防ぐためのものという意識が変わっていませんか。また、食中毒を引き起こす細菌やウイルスに感染していても、嘔吐や下痢の症状がなく微熱程度で収まってしまうこともあります。少しぐらい調子が悪くても、高熱ではないし、吐き気や下痢もないので大丈夫と出勤したことはありませんか。もし感染していて、トイレ後の手洗いを疎かにしてしまうと、手指に残った細菌やウイルスが原因で食中毒事故が起こる可能性もあります。特にノロウイルスはアルコールで消毒できないため、しっかりとした手洗いで取り除く必要があります。

今都内では、ノロウイルスによる食中毒が増加傾向にあります。これからの季節は益々注意が必要です。日々の体調管理をしっかり行うことで、食中毒のリスクを下げることは可能です。体温や体調をきちんと申告することは、食中毒予防の第一歩と認識し実践してください。