

## ウイルス対策は万全ですか？

真夏にほとんどの国民がマスクをする日が来るなんて！ 感染症の恐怖がなかった去年の私達からは想像できない光景です。

新型コロナウイルスという未知の感染症のために生活が一変しました。日本国内では何とか爆発的な増加は抑えられています。これは、皆様がしっかり実行している「三密を避ける」、「手洗いの励行」、「マスクの着用」などの感染対策が功を奏しているのかもしれませんが。

新型コロナウイルスと冬期に多発するウイルス性食中毒の原因となるノロウイルスには、いくつかの共通点があります。いずれも現段階で特效薬やワクチンがないこと、感染していても軽症または無症状の場合もあること、そして感染後に症状がなくても潜伏期間に他人に感染させる可能性があることなどです。

これからの冬期、調理従事者や食品関連事業者、保育福祉関係者の方々はノロウイルスに感染しないよう、また広げないように十分な注意が必要です。たとえ感染したとしても、検査で早期発見することで、大規模な食中毒事故を未然に防ぐことができます。

ノロウイルスに感染しないために、感染リスクの高い牡蠣などの二枚貝は十分加熱して喫食してください。また、調理前後、食事前、トイレの後は手洗いと消毒を念入りにしましょう。手洗いは、ノロウイルス対策だけでなく新型コロナウイルス対策にもつながります。下痢や発熱など体調の変化に気づいたら調理作業を控えることはもちろんのこと、ノロウイルス流行期の10月から3月の間は、必ず月に1回以上の検便検査を実施し、ノロウイルスの感染状況を確認しましょう。

当所ではノロウイルスのPCR検査を行っています。ぜひ皆様の感染対策にお役立てください。