

新型コロナウイルス感染症の予防に加え 細菌やウイルスによる食中毒も注意！

厚生労働省の統計によると、令和元年（1～12月）の食中毒発生件数は1,061件（患者数：13,018人、死亡者数：4人）報告されています。

病因物質別の発生件数では、アニサキスが328件（30.9%）2年連続最多となり、カンピロバクター286件（27%）、ノロウイルス212件（20%）の順。これらで全体の8割近くを占める。一方、患者数における上位はノロウイルスが6,889人（52.9%）、カンピロバクター1,937人（14.9%）の順。

- ※近年、アニサキス（寄生虫）による食中毒が増加傾向を示しています。
- ※長期に渡り細菌性食中毒の病因1位にカンピロバクター食中毒が発生。
- ※ノロウイルス食中毒は、患者数の割合が高い。（特に集団発生例が多い）

資料：厚生労働省「食中毒統計調査」をご参照ください。

新型コロナウイルス感染症の予防のみならず、これらの食中毒発生状況にも注目しながら、職員一人ひとりが感染源・媒介者とならないために、手洗いを徹底する、食品や食器に咳等の飛沫がかからないよう咳エチケットを実践するなど、「新しい生活様式」を心がけて衛生管理の励行をお願いします。

食中毒の予防対策等の啓発のために、厚生労働省が解説（Q&A）、通知等しておりますので、施設での実情を踏まえ、マニュアル等を作成する際に参考としてください。詳しい情報は、厚生労働省ホームページをご覧ください。

資料：厚生労働省「リーフレット」をご参照ください。

最後に、新型コロナウイルス感染症の影響により、食事のテイクアウト（持ち帰り）やデリバリー（宅配）をする人も増えています。店内で喫食する場合と違い、調理から喫食までの時間が長くなることに加えて、これからの季節の気温や湿度の上昇により、食中毒のリスクがさらに高まります。電子レンジで単に温めるだけでは、細菌やウイルスは死滅しないので買う側も注意が必要です。テイクアウト・デリバリー料理は、早めに食べることを前提に作られているので、長時間、室内で放置したりせずに速やかに食べるようにしてください。