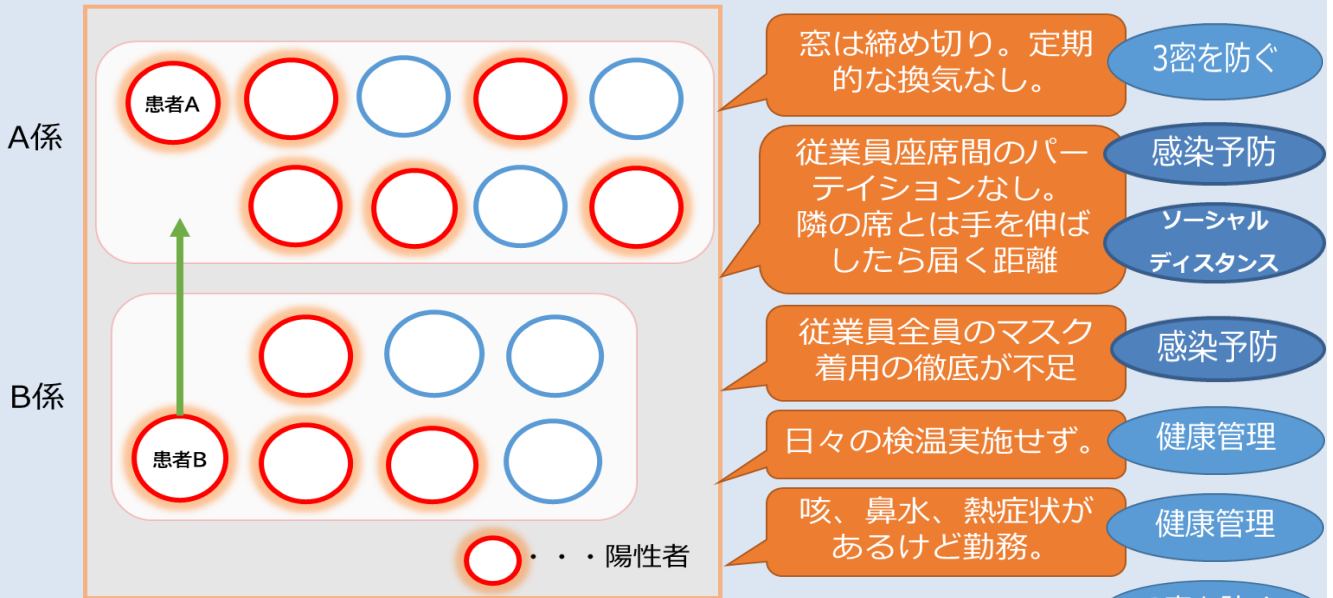


地域のみなさんの健康と暮らしに役立つ情報紙

### 新型コロナウイルス感染事例から学ぶ感染対策（オフィス編）

感染概要

密閉、密集、密接だった



A係は環境が3密状況であったため、患者Aを含む複数の感染者が出ました。  
B係は患者Aの濃厚接触者はいませんが、患者BはA係へ立ち入ることがありドアノブ等を介した接触感染により感染が広がった可能性が考えられました。

資料：厚生労働省

## 感染リスクが高まる「5つの場面」

### 場面① 飲酒を伴う懇親会等

- 飲酒の影響で気分が高揚すると同時に注意力が低下する。また、聴覚が鈍麻し、大きな声になりやすい。
- 特に数居などで区切られている狭い空間に、長時間、大人数が滞在すると、感染リスクが高まる。
- また、回し飲みや箸などの共用が感染のリスクを高める。



### 場面② 大人数や長時間におよぶ飲食

- 長時間におよぶ飲食、接待を伴う飲食、深夜のはしご酒では、短時間の食事に比べて、感染リスクが高まる。
- 大人数、例えば5人以上の飲食では、大声になり飛沫が飛びやすくなるため、感染リスクが高まる。



### 場面③ マスクなしでの会話

- マスクなしに近距離で会話をすることで、飛沫感染やマイクロ飛沫感染での感染リスクが高まる。
- マスクなしでの感染例としては、屋カラオケなどでの事例が確認されている。
- 車やバスで移動する際の車中でも注意が必要。



### 場面④ 狭い空間での共同生活

- 狭い空間での共同生活は、長時間にわたり閉鎖空間が共有されるため、感染リスクが高まる。
- 寮の部屋やトイレなどの共用部分での感染が疑われる事例が報告されている。



### 場面⑤ 居場所の切り替わり

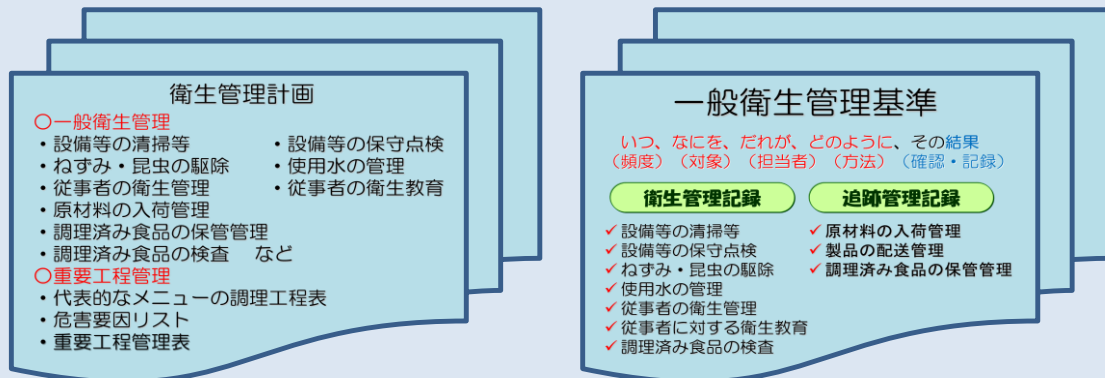
- 仕事での休憩時間に入った時など、居場所が切り替わると、気の緩みや環境の変化により、感染リスクが高まることもある。
- 休憩室、喫煙所、更衣室での感染が疑われる事例が確認されている。



# HACCPに沿った衛生管理の制度化！

～いよいよ令和3年6月から完全施行となります～

全ての食品等事業者(製造・加工、調理、販売等)は一般衛生管理とHACCPによる衛生管理のための「衛生管理計画」を作成する必要があります。

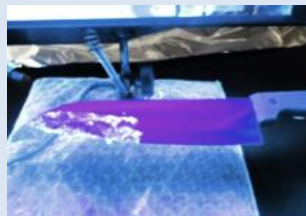


食中毒の原因となる細菌やウイルスは、目には見えません。汚れた調理器具を洗浄・消毒せずに使い続けてしまうと、次に扱う食品も、細菌やウイルスで汚染します。

※蛍光塗料を汚れに見立てて、器具を介した二次汚染の様子を再現しました。



蛍光塗料を塗った鶏肉を包丁で切ると…



蛍光塗料が包丁につきました



包丁を洗浄せずに食材を切ると、食材にも蛍光塗料がつきました

## では、どうすれば汚染を防げるのでしょうか？

衛生管理計画を作って、【いつ・どのように】汚染を防ぐかを決めましょう。また【問題があったとき】にどう対応するかを決めておきましょう。

(例) 一般的衛生管理のポイント		
防交差汚染と二次汚染の	いつ	始業前・作業中・業務終了後・その他
	どのように	冷蔵庫内の保管の状態を確認する。 まな板・包丁などの器具は、肉用・魚用・野菜用を使い分け、使ったらそのたびに、十分に洗浄し消毒する。
	問題があったとき	食材に生肉等による汚染があった場合は、加熱して提供する。または使用しない。 使用時に、まな板や包丁などに汚れが残っていた場合は、洗剤でもう一度洗浄し、消毒する。



衛生管理計画は、日頃取り組んでいる衛生管理の方法を、目に見えるように文書化したものです。

衛生管理計画どおりに作業をすることで、交差汚染・二次汚染を防ぐことができます。作業の結果は、記録として残しておきましょう。

### 編集後記

令和2年もまもなく終わります。年末年始の過ごし方についても、初詣など混雑が予想されますので、3密をさけて基本的な感染防止策(マスク着用、手指消毒など)の徹底をお願いします。来年はきっとよい年となることでしょう。今年も皆さまお世話になりました。

