

ご家庭の食中毒対策は万全ですか？

食中毒は防げます

昨年、死者まで出すほど大流行し、全国民を恐怖におとしいれた腸管出血性大腸菌O157。気温が下がり、通常は発生をしないといわれている冬期間でも衰えをみせませんでした。今年に入ってから、四月までに二十五道府県で約百四十人（一人死亡）もの有症患者の届け出があります。

昨年は各学校の給食施設などが原因による集団発生が多かったのですが、今年に入ってから家庭にあると思われる散発的な発生が目立っています。各家庭単位でも十分に注意しなければなりません。

食中毒は各家庭でも発生します

昨年の発生では、「食中毒イコール給食施設」という感がありました。給食施設では昨年の教訓に施設を整備したり、消毒の徹底を図ったりしてしっかりと対策に努めているため、ほとんど発生をみなくなりました。しかし、今年には各家庭に原因があると思われる散発的な発生が目立っています。各

家庭ではまだ対策が不十分なところが多いのではないのでしょうか。O157を含め、食中毒は衛生面の対策を講じれば防ぐことが可能です。食中毒の発生しやすい梅雨時に向かう今、各ご家庭の衛生面を再点検してみてください。そして油断することなく、しっかりとした予防策を講じ、自分の家族の身を守ってください。

これだけ実行すれば食中毒は防げる

前述したとおり、あれだけ猛威を振るっているO157を含め、食中毒を予防することは可能です。

食中毒の原因となる菌が体内に侵入するルートのほとんどは、口からです。つまり、食べ物や水、菌が付着した手指などから、口を経て体内へと入ってくるのです。ここを断ち切りさえすれば食中毒は防げます。その侵入ルートを断ち切るには次の点に注意して確実に実施することです。そうすれば、家庭での食中毒を未然に防ぐことができます。

基本は洗淨・消毒・乾燥

調理時や食事前、外から帰ったときにはせっけんでしっかりと手を洗うことを忘れないでください。手を洗うことは簡単なことで、効

果が薄いように思われがちですが、細菌の汚染を防ぐには効果的でよい方法です。

また、台所で汚れやすいものの代表はフキン、スポンジタワシ、まな板、包丁です。これらは、使用後はもちろんのことですが、使用前の洗淨も忘れないでください。そして洗淨後は熱湯や漂白剤で殺菌し、よく乾燥させてください。

食品を購入するときは

肉、魚、野菜などの生鮮食品は新鮮なものを、賞味期限のある食品は期日を確認してから購入しましょう。

また、肉や魚を購入した場合は、種類ごとにビニール袋などに分けて包みましょう。そうすることに、肉汁などが漏れ、ほかの食