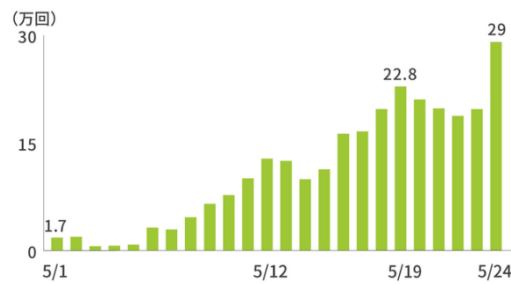


新型コロナウイルスの感染拡大は、全国的に高齢者施設でのクラスターを招き、新型コロナに感染した高齢者が入院先を見つけられず、高齢者施設で看取る事例も増えてきています。コロナ禍では意思に反して、高齢者施設での看取りでしか対応できず、そのまま十分な治療が受けられずに亡くなってしまいうケースも出てきています。病床の逼迫(ひっぱく)が原がかかったり、入院先を見つけられなからして治療を受けたくてもそれが叶わない方も山ささいいまり。誰に入院してもついか、命の選択を迫られている現場もあります。実際に命の選択をすることになる医師や看護師の心労は計り知れません。また、悪化する症状に苦しむ本人を目の前にしてもどうすることもできずに途方に暮れる家族も同様につらい思いを背負い込んでいます。新型コロナに関しては研究途中とはいえ、ワクチン接種した方は、接種していない方よりも重篤化するケースが少ないことがわかっています。さらに時間が経過し、臨床試験が増えたり接種が広まったりするにつれ、ワクチンの効果やその持続期間について明らかになっていくことでしょう。

ワクチン総接種回数の推移(高齢者等)



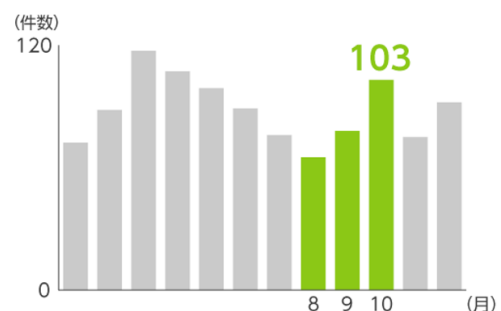
食中毒に注意しましょう

夏から秋にかけては食中毒が発生しやすい季節となります。食中毒とは、ウイルスや病原菌、あるいは有害な化学物資を含んだ飲食物を食べたり飲んだりしてしまったときに生じる健康被害を指す言葉です。

食中毒の原因となった食べ物別では、魚介類が最も多くなっています。新型コロナの社会への影響も、食中毒を増やす一因となっています。

新型コロナ感染対策としての飲食店でのテイクアウトは増加しています。しかしテイクアウトは、店内での飲食に比べ、料理がつくられてから食べるまでの時間が長くなります。夏場は持ち運ぶ際の気温や湿度が高くなっているため、食中毒のリスクが高まってしまうのです。食中毒を防ぐ3つの原則を紹介します。

【月別】2019年の食中毒発生状況



食中毒を防ぐ3つの原則

- ・ 手洗いを徹底することや、調理器具を食材に応じて使い分ける「**つけない**」
- ・ 細菌の多くが活発となる温度に食材がならないように低温で管理する「**増やさない**」
- ・ 食材の過熱や、調理器具の洗浄などを徹底する「**やっつける**」