

「衛生講習会」を開催しました

11月30日にホテル白萩において、ウイルス感染症の専門家である国立病院機構仙台医療センターの西村秀一先生を講師にお招きし、「生衛業者のための新型コロナウイルス対策2022」のテーマで衛生講習会を開催いたしました。

西村先生の講習は、昨年・一昨年度に引き続き3回目ですが、オミクロン株により感染者が高止まりの中で、今回も現状や感染対策のポイントなどをスライドを用いて分かりやすく解説していただきました。

当日は、生衛業者の方など約30人の参加で、皆さん熱心に聴講し、終了後のアンケートでも、「わかりやすく楽しいお話でした。パーティションを思い切って取り払おうという気持ちになりました。快い気分になって帰ります」など、全員が参考になったとの感想がありました。

西村先生の講習は、研究成果に基づく見解とのことですが、今回の講習も生衛業にとって大変参考となる内容でしたので、その概要をお知らせします。

<現状について>

- オミクロン株により感染者は大変増えていますが、ワクチン接種により死亡率は下げることができ、また重症化を抑えることができます。
- 逆に他国において、ワクチン接種が進まないため死亡者数が急増した例があります。

<感染経路と必要な対策>

- これまでの研究成果から、感染経路はほとんどがエアロゾル（空気中の微細な粒子）と飛沫による感染です。様々なエアロゾル粒子の中のごく一部にウイルスを含む物があり、それを吸い込むことにより感染すると考えられています。
- ウイルスを含んだ飛沫とエアロゾルは、感染者の咳や唾などから発生します。
- エアロゾルや飛沫は不織布マスクにより、吸入や排出をほぼ防ぐことができます。
- テーブルやドアノブを触ったことによる手指などからの接触感染はほとんど証明されていません。
- 従って必要な対策は、適切なマスクの着用と室内の換気です。なお、屋外では基本的にマスクは必要ありません。
- 逆に必要のない対策は、アルコールによる消毒やパーティション、ビニール手袋の装着などです。

<生衛業者の行うべきこと>

- 間違った対策や無意味な対策は、従業員や経費の負担となり、顧客を不安にさせ、コロナ疲れにより世の中を暗くしていきます。
- 自分→客、客→自分、客→客において誰と誰との間の感染から守るのか。一つ一つ具体的に自分の頭で考え、「やること」と「やり方」、そして「やらないこと」を決めましょう。
- 飲食店などの生衛業で重要なのは適切な換気です。例えばラーメン店などで厨房に大きな換気設備があれば、逆側の窓を開ければ十分な換気になります。ただしその際、パーティションの設置は、換気効率を下げることにもなり、逆効果になります。
- 冬場は窓を少し開ければ、上下の温度差により効率的に換気ができます。

<それでも雇ってしまったら>

- ワクチンをしていたら「自分はまず大丈夫」と信じて、周りに感染を広げないように努力しましょう。BCP（事業継続計画）についても考えておきましょう。
- やはり雇わない方がいいので、普段から感染防止に努めましょう。

西村先生の講習を踏まえて、それぞれの店舗等で適切な対策を行っていただくようお願いいたします。

なお、先生からいただいた講習の資料（スライド抜粋版等）を当センターホームページに掲載しておりますので、当日受講できなかった方も是非ご覧いただき対策にお役立てください。

