

＜令和８年度＞ 生衛業感染症対策講習会の概要

（１部）『レジオネラ症 生活環境の中の身近な感染源を知る』

講師 東京都保健医療局健康安全部環境保健衛生課指導担当
統括課長代理 矢野 一成 先生

レジオネラ症は、レジオネラ属菌が原因で起こる感染症です。レジオネラ属菌は、自然界に広く生息している細菌で、生活環境中では、浴槽水、循環給湯水、修景水などの人工環境水でアメーバなどに寄生し増殖することが知られています。

感染リスクは、高齢者、術後の人、乳幼児など免疫の弱者にあり、特に、高齢者は日和見感染（注）的に発症するリスク（患者の93%が50歳以上の高齢者）が高い特徴があります。

生衛業の施設、周囲での身近なレジオネラ属菌の感染源について、実態、予防対策、気温との関係や発生頻度などについてお話をしていただきます。

（注）日和見感染とは、免疫力が低下した方が、健康な方では問題とならないような病原体に感染することにより発症する感染症のことを指します。

（２部）『食中毒予防３原則の意味を再度確かめてみよう！』

講師 一般社団法人東京都食品衛生協会食品安全推進室
室長 吹澤 孝行 先生

食中毒は、その原因となる細菌やウイルスを経口摂取することで体内に侵入し発生します。細菌性食中毒の予防は、「つけない」「増やさない」「やっつける」の３原則、ウイルス性食中毒の予防は、「持ち込まない」「ひろげない」「つけない」「やっつける」の４原則です。改正された食品衛生法により、2021年6月から原則すべての食品等事業者でHACCPが義務化されました。にもかかわらず、全国の食中毒発生数は年々増加中という現状を鑑みて、わかっていることではありますが、ここで再度、基礎的なことから確認しながら食品安全の徹底についてお話させていただきます。

HACCPというノウハウのみで食中毒を解決できるわけではない実状から、講習では「食品安全文化を徹底するには」の切り口を入れていただこうと考えています。また、全国の発生が増加傾向にあることから、最近の動向や都内での発生が抑止されている要因、全国の事例も話していただく予定です。

＜参加申し込み方法について＞ ● 10月22日（木）までに

- ① 組合員の方は、組合事務局へ受講申込書（送信票）をご送付ください。
- ② 組合員以外の方は、当指導センターホームページから「受講申込書」をダウンロードし、指導センター宛にメールまたはFAXしてください。

【メールアドレス：tokyocenter@seiei.or.jp】

【FAX番号：03-3445-8753】