

令和3年10月に行った「喫煙状況等に関するアンケート」結果のお知らせ

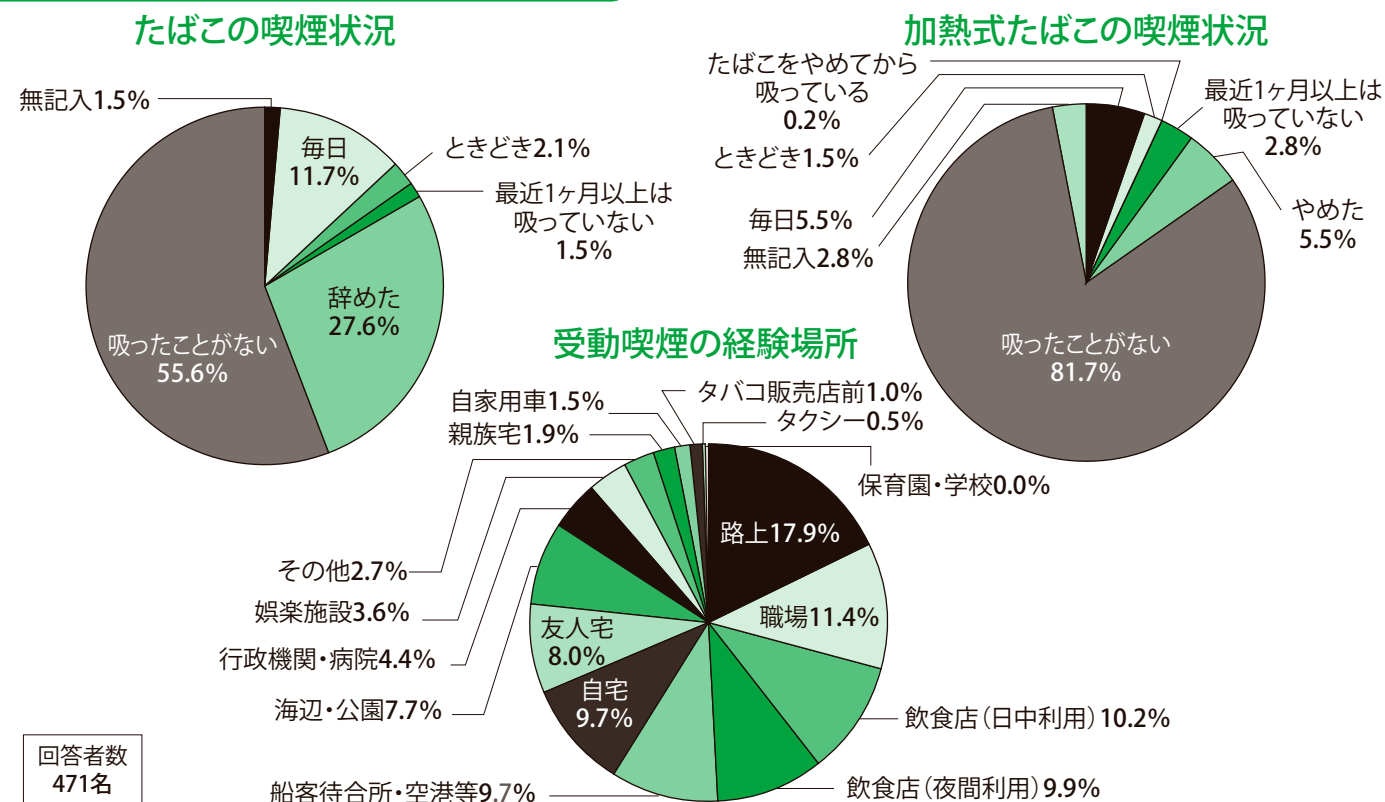
東京都受動喫煙防止条例の全面施行から1年が経過し、条例内容の周知度や、たばこに対する意識の変化等について、三宅島・御蔵島にお住まいの20才以上の方を対象にアンケートを実施し、回収率は20.3%となりました。大変にありがとうございました。

主な調査結果として、たばこを「毎日吸っている」「ときどき吸う日がある」人は約14%、加熱式たばこでは7%となっており、東京都が定期的実施している受動喫煙に関する意識調査結果と比較して、喫煙している人の割合は少ない傾向にありました。

また、受動喫煙の経験場所について、おおよそ1年の間に「路上」約18%、「職場」約11%、「飲食店(日中利用)」約10%での経験が上位3位となっており、東京都の意識調査の上位3位は「路上」、「飲食店(夜利用)」、「飲食店(昼利用)」と、受動喫煙の経験場所に違いが見られました。

今回の調査で明らかとなった内容を踏まえ、ターゲットを具体的に絞った普及啓発を行うなど、望まない受動喫煙を防止できるよう、効果的な受動喫煙防止対策に活用していきます。

「喫煙状況等に関するアンケート」結果

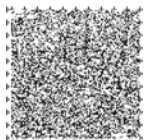


お 知 ら せ

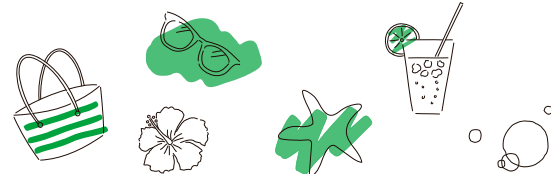
- ◆ 小規模事業所の健康診断を実施しています。
予約制になっておりますので、事前に電話等でご相談ください。
- ◆ 便検査(赤痢・チフス菌・パラチフス菌・その他サルモネラ菌・腸管出血性大腸菌O157)
7月11日(月)・25日(月) / 8月1日(月)・22日(月) / 9月5日(月)・12日(月) ※検査は有料です。

【連絡先】 島しょ保健所三宅出張所 TEL 04994-2-0181 FAX 04994-2-1009
月～金曜日8時30分から17時00分(祝・祭日は除く)

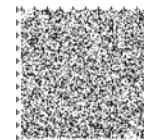
※石油系溶剤を含まないインクを使用しています。



リサイクル適性 (A)
この印刷物は、印刷用の紙へリサイクルできます。



島しょ保健所三宅出張所 副所長 小池 梨花



2022年
夏号
No.348

登録(04)1号

保健所だより

東京都島しょ保健所三宅出張所 〒100-1102 東京都三宅島三宅村伊豆1004番地
TEL. 04994 (2) 0181 FAX. 04994 (2) 1009

新型コロナウイルス感染症とタバコについて

新型コロナウイルス感染症(以下コロナ)の終息は、なかなかみえてきません。

コロナに感染しても、無症状の人もいれば、重症化して亡くなる方もいらっしゃいます。重症化するには、高齢、基礎疾患、肥満などの要因が明らかになってきましたが、実はタバコも重症化と死亡の大きな要因だとWHO(世界保健機構)から提言があります。

研究によると喫煙者は、コロナの重症化や死亡のリスクが非喫煙者と比べて1.5~3倍に高まるそうです。なぜなのでしょう。

まず、コロナが感染しやすい条件が、人との距離が近く、マスクなしで、会話によりウイルスを含んだ飛沫が飛ぶこと、ということですが、タバコを吸う喫煙室がこの条件に当てはまります。

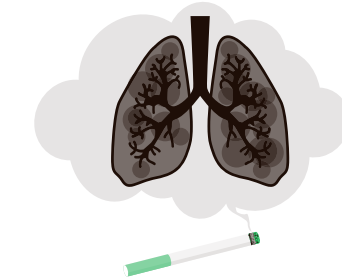
次に、タバコの煙から微小粒子物質、いわゆるPM2.5が発生しますが、汚染された空気を吸うと、小さな粒子ですから肺の奥まで到達します。これがコロナのウイルス感染を促進するという研究があります。

さらに、タバコのニコチンが、気道にあるACE2受容体を増加させることがタバコによるコロナ重症化のメカニズムと言われています。この受容体はコロナウイルスの侵入口のため、喫煙により数が増えれば、身体にウイルスが侵入しやすくなります。

元々、タバコの煙には発がん物質や有害物質を含む約5,300種類の化学物質が含まれています。これらは呼吸によって肺に取り込まれ、肺の組織を破壊し、肺の機能を低下させます。自分が吸わなくとも他人のタバコの煙を吸い込むこと(受動喫煙といいます)により、同様の危険があります。

WHOは、新型コロナウイルス感染症対策として禁煙を強く勧めています。喫煙はコロナのリスクですが、ステイホームやテレワークで、喫煙者や受動喫煙を受ける人が反って増えているという調査結果が出ています。

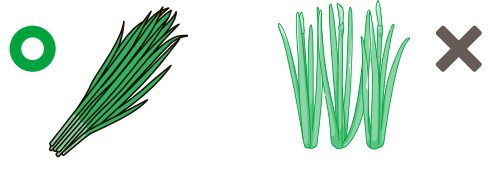
持病、年齢、肥満を変えることが難しくとも、タバコを吸うかどうかは自分でコントロールできます。コロナのような感染症も、喫煙も、身近な人ほど濃厚な曝露者になってしまいます。これを機に喫煙されている方は、禁煙で自分と自分の身近な人のコロナのリスクを下げられてはいかがでしょうか。



家庭に潜む食中毒発生の落とし穴


食中毒は、飲食店や仕出し弁当だけでなく、家庭内の食事でも例年発生しています。食中毒発生の落とし穴に注意し、家庭での食中毒を未然に防ぎましょう!!

① 庭に植えた覚えのないニラのような植物が生えていたため、摘んで夕飯に使用した。




食用と確実に判断できない植物は絶対に食べないようにしましょう。ニラと間違えて有毒のスイセンを食べてしまうことによる食中毒が、毎年発生しています。

② 惣菜の残りがテーブルに長時間置いてあったが、変な臭いがしなかったので、そのまま食べた。




食中毒菌は、増えても臭いがしない場合がほとんどです。時間が経ちすぎたり、少しでも怪しいと思ったものは、思い切って捨てましょう。

③ つい多くの食品を買いすぎてしまい、冷蔵庫がパンパンになってしまった。




冷蔵庫に食品を詰めすぎると、適切な温度まで下がらず、食中毒菌が繁殖する危険性があります。容量の7割を目安とし、整理して使用しましょう。

④ 手に傷があったので、絆創膏を貼ってからサラダの盛り付けを行った。



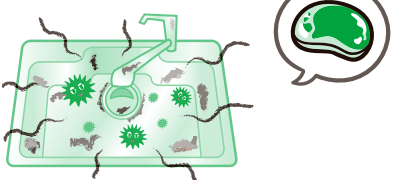
手に傷があるときは、傷口に食中毒菌が繁殖している危険性があります。食品を直接触らないように注意し、調理をする際は調理用手袋をしましょう。

⑤ 大きな鍋で作ったカレーの余りを、粗熱が取れるまで室温で置いてから、冷蔵庫へ保管した。




食品を室温でゆっくり冷ますと、食中毒菌が繁殖する危険性があります。保管する際は、底の浅い容器に小分けし、素早く冷ましてから冷蔵庫に入れましょう。

⑥ シンクに肉のドリップを捨てた後、水で流し、そのまま同じシンクで野菜を水洗いした。




肉や魚の下処理でシンクを使ったときは、その都度、洗浄消毒を行いましょう。そのまま別の作業に移ると、二次汚染による食中毒の原因となります。

⑦ 自分で釣ったサバを締め、海水のみを入れたクーラーボックスで持ち帰り、調理して食べた。



赤身魚等の温度管理が不十分だと、ヒスタミンによる食中毒につながります。釣った魚を締めて持ち帰るときは、氷が十分に入ったクーラーボックスに入れましょう。

⑧ 部屋で子供がおう吐したので、おう吐物を片付け、床や自分の手指をアルコールで消毒してから、食事の調理を行った。



ノロウイルス等はアルコールによる消毒では不十分です。吐物等で汚れた場所は塩素系薬剤で消毒してください。手指は流水と石けんで丁寧に洗いましょう。

保健所のお仕事紹介

保健所には、たくさんの専門職員、技術職員がいます。今回はその中で生活環境担当として働いている「食品衛生監視員」と「環境衛生監視員」のお仕事を紹介します!

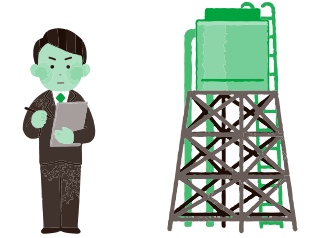
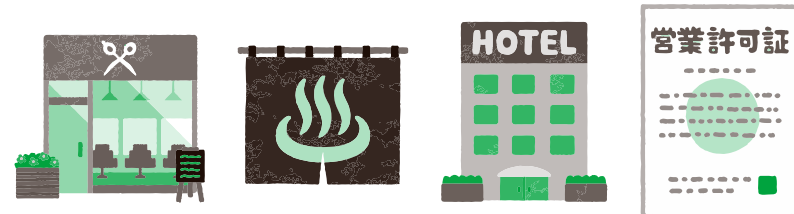


～食品衛生監視員～

- ① 営業施設の許可事務**
飲食店、商店など食品を取り扱う営業施設の許可事務を行います。食品衛生責任者の資格や図面をチェックし、お店を訪問して設備を確認、すべてクリアされれば営業が許可されます。
- ② 営業施設に対する監視と指導**
施設に立入り、食品が基準どおりに製造されているか、温度管理など取扱いが衛生的であるか、また施設や設備の衛生状況について監視や指導を行います。
- ③ 食中毒等の調査**
関係者や医師の協力を得て調査を行い、原因となる食品の販売を禁止したり、食中毒を起こした施設の営業を停止するといった行政処分を行うなど、被害拡大防止と再発防止への措置を行います。
- ④ 食品に関する苦情や相談への対応など**
「買った食品にカビが生えていた」などの苦情や相談をもとに原因を調査し、必要な指導等を行います。

～環境衛生監視員～

- ① 営業施設の許可事務**
理美容室、クリーニング店、公衆浴場、旅館、興行場（映画館や音楽ホール）、プール等、生活に密接した、衛生管理が必要な営業施設の許可事務を行います。それぞれの営業種ごとに法令があります（理容師法、美容師法、旅館業法…など）。
- ② 入浴施設やプールの水質検査**
お風呂やプールの水を採水し、細菌検査、特に感染すると重篤な肺炎になりやすいレジオネラ属菌の検査を行います。
- ③ 貯水槽の監視指導**
水道法にもとづき、集合住宅や学校などにある貯水槽の維持管理ができていないかを現地で検査します。水道管の末端の水まできちんと塩素消毒がされているか、残留塩素濃度の簡易測定も行います。
- ④ その他の生活環境、害虫、ねずみなどの相談対応**
苦情や相談をもとに技術的な助言を行います。現場で原因調査をしたり、関係機関を紹介することもあります。



衛生講習会・普及啓発

営業者の方を対象に講習会を開催し、食品衛生・環境衛生に関する情報提供や法令改正のご案内をします。また、「保健所だより」では島民のみなさんに知って欲しいことを発信しています。

営業関係のご相談などは、お気軽に「生活環境担当」までご連絡ください!

