

# 衛生通信

6

食中毒多発!?



## シーズン前に再確認！ 夏の食中毒対策について

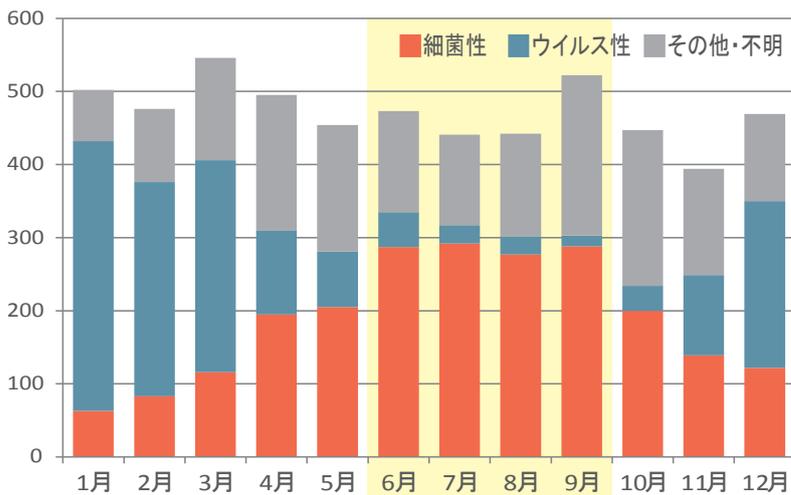
高温・多湿になる梅雨から9月頃にかけて、細菌性食中毒の発生件数が増加する傾向にあります。

今回は、夏の食中毒発生状況と対策のポイントについてご紹介します。



### 夏の食中毒発生状況

図1. <過去5年の食中毒要因別事件数 平成26~30年>



月別の食中毒発生要因を見ると、気温・湿度が高くなる時期は、細菌性食中毒事件数が増加しています。

細菌が増殖しやすい条件がそろうため、食品に細菌が付着すると短時間で発症菌量まで増えてしまいます。

少しの油断が大きな食中毒事故を発生させるおそれがあります。



### 予防のポイント 衛生管理の鉄則「食中毒予防の3原則」が重要です。

#### 食中毒予防の3原則

細菌やウイルスを…

① つけない

② ふやさない

③ やっつける

それぞれに注意すべき点がありますが、とくに重要となるポイントを確認しましょう。

#### ① つけない <<適切な手洗い>>

トイレ後、清掃後、入室前の2度手洗いを徹底し、調理、盛り付けなど作業内容が変わるタイミングでは必ず手洗いを行きましょう。



## 《洗淨・除菌》

調理器具、設備などは適切な方法で、洗淨・除菌を行い、確実に細菌を取り去りましょう。  
洗い残しは「二次汚染」の原因となるため、特に注意しましょう。

### 洗い残しが多く見られる箇所

包丁やおたま、泡だて器などの柄のつけ根

フォークの刃のすき間  
スプーンのくぼみ

ザル、ボウルなどの縁の裏側、脚、網目

## ②ふやさない 《温度管理の徹底》

仕込中やお客さまへの提供前など、わずかと思われる時間でも室温に放置してはなりません。

＜注意するポイント＞

- \* 生食用の食材・食品は、すみやかに冷蔵庫・冷凍庫に入れる。
- \* 加熱後の食品を含め、調理後すぐに喫食しない食品は、**10℃以下(鮮魚は5℃以下)または65℃以上で保管**する。
- \* 加熱後の食品を冷ます場合は、**20～50℃の間を出来る限り速やかに通過させる**。

### 冷蔵庫の管理はできていますか？

冷蔵庫は適切な日常管理のもとで十分な冷却機能を発揮します。  
定期的に庫内温度を確認し、温度管理表に記録しましょう。

＜温度管理のポイント＞

- ✓ 冷蔵庫内に食品などを**詰め過ぎない(内容積の70%以内)**  
→庫内の冷気をスムーズに循環させ、効率的に冷却する
- ✓ 庫内は整理整頓し、必要なものを**速やかに取り出す**  
→ドアの開閉時間を短くし、庫内の温度を一定に保つ
- ✓ 加熱した食品を保管する場合は、**十分に冷ましてから入れる**  
→あたたかい食品を入れて庫内の温度を上げない

定期的に清掃を行い清潔な環境を維持するとともに、食品の点検を行いましょう。  
《清掃のめやす》取っ手・パッキン：汚れた都度(最低1日に1回)、表面・庫内：週に1回

## ③やっつける 《しっかり加熱》

食品の中心温度75℃・1分間以上の加熱を確実に行う

(ノロウイルスの場合は85～90℃で90秒以上加熱する)

細菌のなかには、次のような**菌数が一定量を超えると「毒素」を産生するもの(毒素型)**があります。

#### 黄色ブドウ球菌

手指の傷からの汚染が多く見られます

- おにぎり、サンドイッチ
- サラダ

#### セレウス菌(嘔吐型)

米、麦などの穀類に菌が含まれます

- 焼飯などの米飯調理食品
- 麺類 ●おから料理

産生された毒素は加熱しても破壊できません！「ふやさない」を徹底しましょう

食中毒予防の基本を見直し、夏の食中毒予防に努めましょう！