

8
Aug.衛生
トピックス

今月のテーマ：

細菌性食中毒に注意!!
—8月は食品衛生月間です—

高温・多湿の夏期は、特に細菌性食中毒が発生しやすい時期です。夏期の食中毒事故防止を推進する「食品衛生月間」である8月は、細菌性食中毒の発生状況と食中毒予防のポイントをご紹介します。

■ 食品衛生月間とは？

毎年、厚生労働省が食中毒事故の防止と衛生管理の向上を図るため、地方公共団体や関係省庁、関係団体等と連携・強化を密にして、食品等事業者や消費者に対し、食品衛生思想の普及・啓発、食品の安全性に関する情報提供及びリスクコミュニケーションの推進等を図ることを目的として、8月の1か月間を「食品衛生月間」と定めています。



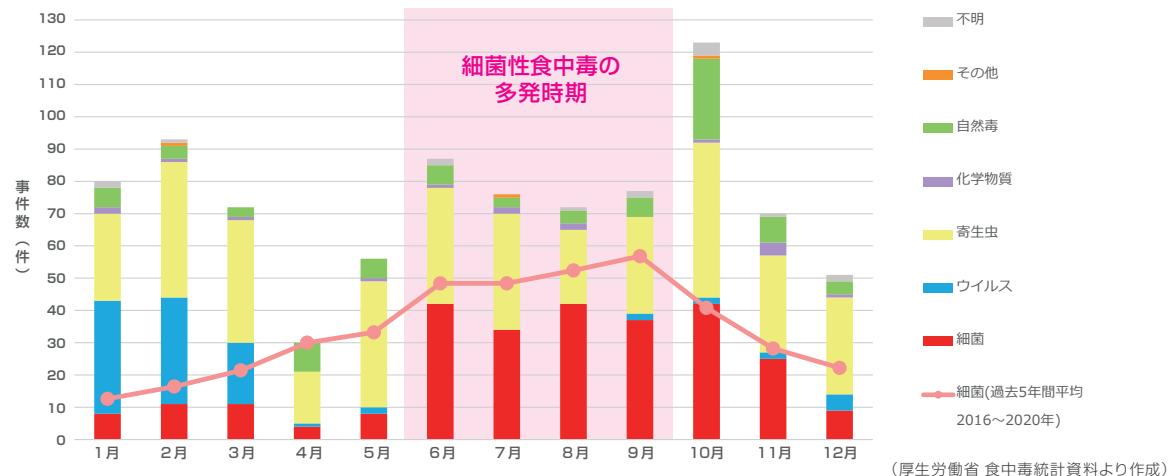
厚生労働省ホームページ『食品衛生月間』 <https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000049664.html>

■ 夏期は細菌性食中毒に注意!

細菌性食中毒の発生傾向は、気温の上昇とともに増加し、6～9月が多発時期となります。昨年（2020年）の細菌性食中毒は、6～9月に155件発生しており、この4か月間で1年間の細菌性食中毒（273件）の半数以上を占めています。

食中毒菌が増えやすい発育至適温度帯は約20～50℃で、気温が高い夏場は食品を室温に放置するだけで、細菌の増殖に適切な温度と時間を与えることになります。この時期は特に食品に付いた細菌が増えないように、約20～50℃の時間を可能な限り短くするなど、迅速な調理・提供と冷却を心がけましょう。

病原物質別の月別食中毒事件数（2020年）

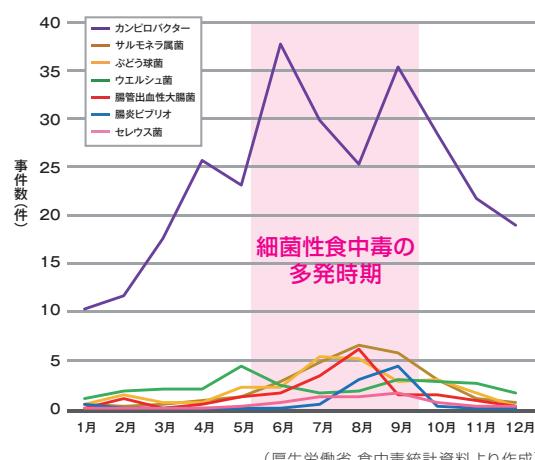


主な食中毒菌の過去5年間（2016～2020年）を平均した月別食中毒事件数をグラフに示します。

夏期は、腸管出血性大腸菌、ぶどう球菌、サルモネラ属菌、腸炎ビブリオなどの細菌による食中毒が増加傾向にあります。カンピロバクターによる食中毒は、近年、細菌性食中毒の中で発生件数が最も多く、グラフより（紫色のライン）ピークは6月、9月に見られていますが、年間を通して多発しているため、季節を問わず注意が必要です。



© SARAYA CO.,LTD

主な食中毒菌の月別食中毒事件数
(過去5年間の平均 2016～2020年)

■ 昨年、患者数が2,000人を超える大規模食中毒が2件発生しました

昨年の夏期に発生した大規模食中毒事例を参考にして、食中毒予防のポイントを見ていきましょう。

学校給食の弁当で病原大腸菌O7:H4食中毒

2020年6月、小中学校(15校)で弁当形式の学校給食を食べ、2,958人の児童生徒、教職員等が発症する食中毒が発生した。原因食品は、学校給食で提供された海藻サラダで、検食の検査により、患者便と同じ病原大腸菌O7:H4が検出された。



推定された汚染要因

病因物質が付着した原材料を加熱工程のないメニューに供したこと ✗ やっつける

海藻サラダの原材料の海藻ミックスの赤松のりから病原大腸菌O7:H4が検出され、原材料由来の汚染の可能性が考えられた(原材料の汚染が直接的な原因であると判断することは難しい状況)。乾燥品である海藻ミックスは水戻しが行われていた。

温度管理が不十分な状況下で前日調理したこと ✗ 増やさない

前日に水戻し → 水切り後、一晩冷蔵保管(庫内5.5~17.6°C)。冷蔵庫の扉の開放時間が長く、庫内温度上昇) → 当日、2~3時間かけて混合・調味・盛付け等(20°C前後) → 配送 → 学校到着後、長い場合で2時間以上常温保管このような過程により、菌が増殖したと推定された。

再発防止策

前日調理を廃止し、お湯戻し(98°Cで5分間以上)をし、冷却後に混合する工程に変更した。

仕出し弁当で毒素原性大腸菌O25食中毒

2020年8月、患者数2,548人の仕出し弁当を原因食品とする毒素原性大腸菌O25による食中毒が発生した。仕出し弁当の検食および施設の拭き取りから毒素原性大腸菌O25が検出されなかったことや、患者の喫食メニューについての統計学的解析からも、原因となった食品(おかず)の特定には至らなかった。



推定された汚染要因

非加熱で提供した野菜の洗浄消毒が不十分であった可能性が考えられた ✗ やっつける

野菜の消毒に次亜塩素酸水を使用していたが、消毒前に次亜塩素酸水の塩素濃度を測定していなかったこと、および野菜や器具の洗浄消毒に不備があった。

調理従事者の手指を介し食品を汚染したことが考えられた ✗ つけない

手指の消毒が適切に行われなかっただけ可能性があった。

床からのね水により食品を汚染した可能性があった ✗ つけない

一部の器具を床に近い位置に保管していた。

加熱不足により毒素原性大腸菌O25が残存した可能性があった ✗ やっつける

加熱調理品について、中心温度の記録方法に不備があった。

以上により、衛生管理マニュアルの内容が遵守されていなかったこと、マニュアルおよび記録表の内容に不備があつたこと等が要因となり、衛生管理が不十分となり食中毒が発生したと考えられた。

再発防止策

野菜の洗浄消毒の工程を改善した。

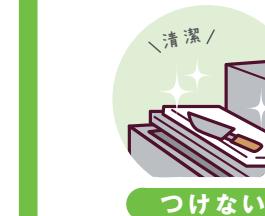
手指の洗浄消毒や器具の保管について、マニュアルの記載内容を遵守するよう改善した。

■ 食中毒予防の3原則

細菌性食中毒を予防するためには、食中毒の原因となる細菌を食品に「つけない」、食品中の細菌を「増やさない」、「やっつける」の3原則が基本です。



- 設備や器具等を洗浄・除菌で清潔に保つ
- 衛生的手洗いの徹底
- 従事者の健康管理
- 食品の保管や調理・製造工程での二次汚染防止



- 迅速な調理・提供
- 冷蔵・冷凍保管
- 加熱後の冷却は、約20~50°Cの時間を可能な限り短く
- 調理後直ちに提供されない食品は10°C以下または65°C以上で保管



- 中心部まで75°Cで1分間以上加熱
- 加熱せずに提供する野菜や果物は、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウムや次亜塩素酸水等で殺菌

参考資料：・令和3年3月22日開催、厚生労働省 薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会 資料3、議事録
・園田瑞穂 他、仕出し弁当調製施設で発生した毒素原性大腸菌食中毒事例について、病原微生物検出情報 Vol.42 No.5、2021年5月発行