

8
Aug.衛生
トピックス

今月のテーマ:

夏期の細菌性食中毒に注意!!

ー8月は食品衛生月間ですー

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」である今月は、細菌性食中毒の発生状況と、この時期、知っておきたい食中毒に関する情報をご紹介します。

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。**

食品衛生月間

防ごう食中毒
守ろう食の安全

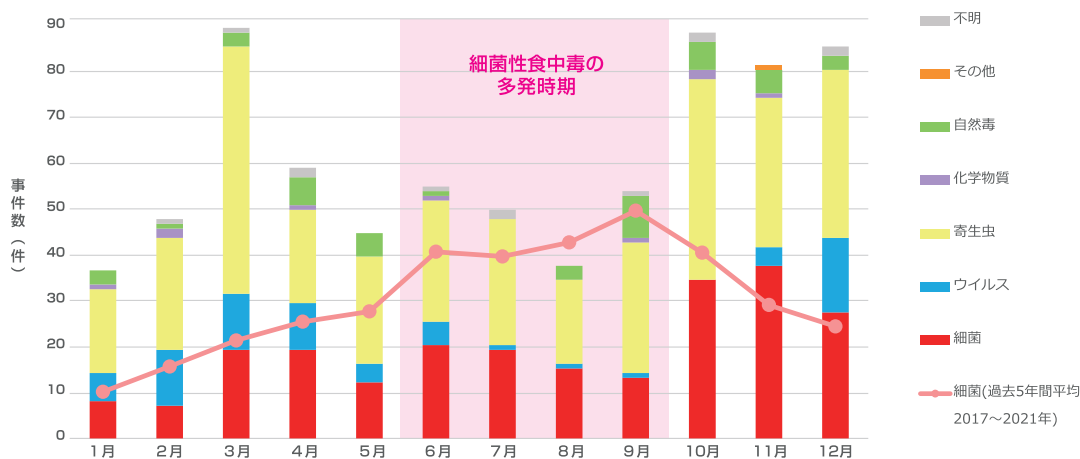
厚生労働省ホームページ『食品衛生月間』<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000049664.html>

夏期は特に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。例年、6～9月の4か月間で、1年間に発生する細菌性食中毒の半数程度を占めています。昨年(2021年)は食中毒の発生が、新型コロナウイルス感染症の緊急事態宣言・まん延防止等重点措置が終了した10月以降に増えており、6～9月に発生した細菌性食中毒は67件で、1年間に発生した事件数(230件)の29.1%でした。

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。**

病因物質別の月別食中毒事件数(2021年)



(厚生労働省 食中毒統計資料より作成)

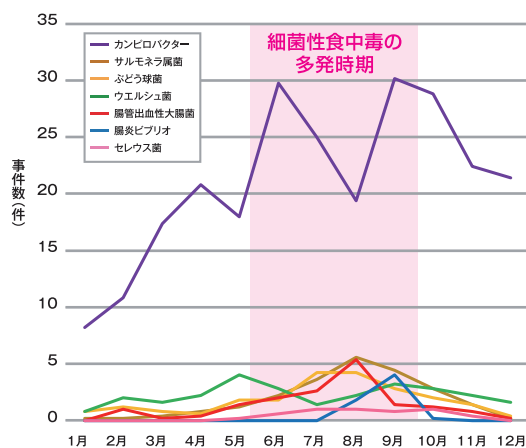
主な食中毒菌の過去5年間(2017～2021年)を平均した月別食中毒事件数をグラフに示します。

夏期には、**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 2017～2021年)



(厚生労働省 食中毒統計資料より作成)

知っておきたい食中毒に関する情報

この時期、知っておきたい食中毒に関する情報をQ&Aで紹介します。

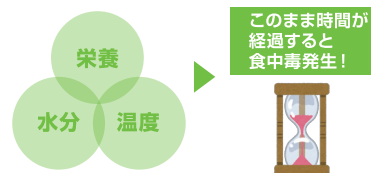


食品衛生でよく聞くTT管理とは何ですか？

TT管理とは、**時間 (Time)** と **温度 (Temperature)** を管理することによって細菌の増殖を抑制する衛生管理の方法の1つです。水分・栄養・温度の3つの条件が揃うと、細菌は時間の経過とともに増殖し、食中毒を発生させる数に達します。食品には栄養と水分が含まれるため、**時間と温度を管理して、細菌の増殖を抑制**します。

気温が高い夏場は、細菌が増殖するのに適した温度であり、加熱調理後の室温での放冷や、冷蔵・冷凍品の室温放置に注意！

細菌増殖の3条件



新鮮な食肉は生で食べても大丈夫？

家畜や野生鳥獣（ジビエ）など動物の体の中には、人に食中毒を起こす細菌やウイルス、寄生虫が存在していることがあります。と畜場で処理をする際に、腸内にいた食中毒菌が肉に付着したり、血液や肝臓に肝炎を起こすウイルスが存在していることがあります。**新鮮だからと言って、生の肉は安全ではありません。**

牛のレバーや豚肉（内臓を含む）は、生食用としての販売が禁止されています。細菌やウイルス、寄生虫は**熱により死滅するため、加熱により食中毒を防ぐ**ことができます。生肉や加熱不足の肉を食べたことによる食中毒が発生していますので、**十分に加熱（75℃で1分以上）**しましょう。

なお、生食用の牛肉には、規格基準（成分規格、加工基準、保存基準、調理基準）が設定されています。

食中毒を起こす病原体を保有する主な動物種

病原体	主な動物種
腸管出血性大腸菌	牛
カンピロバクター	牛、豚、鶏
サルモネラ属菌	牛、豚、羊、鶏
リステリア・モノサイトゲネス	牛、豚、鶏
E型肝炎ウイルス	豚、イノシシ、シカ



寄生虫のアニサキスでアレルギー症状が起こることがあると聞いたけれど本当！？

アニサキスが抗原となり、じん麻疹や血管性浮腫、気管支けいれん、アナフィラキシー（全身の発疹、呼吸困難、血圧低下、おう吐）などのアレルギー症状を示す場合があります。**アナフィラキシーの場合は、緊急に医療処置をする必要があります。**

アニサキスアレルギーは、生きた虫体が刺入することで引き起こされるアニサキス症に伴って起きる場合と、魚介類を凍結保存あるいは加熱調理し、虫体を死んだ状態で摂取して食物アレルギーと同様の機序で起きる場合の2通りが考えられています。

アニサキス症は、症状の程度により「劇症型」と「緩和型」に分類されています。劇症型アニサキス症の症状は、アニサキスの再感染によるアレルギーの機序が関与している場合もあると考えられており、過去に感染して感作されたヒトでは、再感染した時に強い即時型過敏反応を起こして劇症型となり、初感染の場合は異物反応にとどまるため軽症に経過して緩和型になると考えられています。

アニサキス幼虫



IoT食品温度の記録管理システム



食品の中心温度や表面温度の記録データを測定者データと共にGRASP-HACCPで一元管理化します。

もっとラクに！もっと効率的に！
衛生管理の見える化システム



IoT冷蔵庫温度の自動記録管理システム



冷蔵庫やショーケース等の温度を自動で記録し、記録データをGRASP-HACCPで一元管理化します。

詳しくはこちらから

