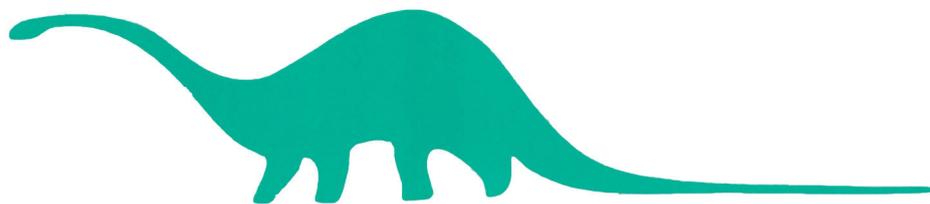


C.L. information

～Vol.10(3月号)2012～



今月号の特集： 食中毒と衛生手洗い
先月の食中毒情報

株式会社コントロール・ラボ
<http://controllabo.co.jp>

食中毒と衛生手洗い

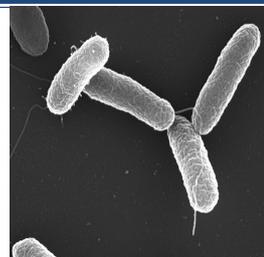
昨年2月、北海道岩見沢市で学校給食のサラダを食べた児童、生徒と教職員計2876人のうち、1375人が下痢、腹痛、発熱などを訴え、853人が医療機関で治療を受け、25人が入院しました。後日、給食に出たサラダと発症者の便からサルモネラ属菌が検出され、サルモネラ属菌が原因の集団食中毒と断定されました。また食中毒を発症した児童の家族からも下痢や発熱の症状を訴えがあり、二次感染が発生していました。

今回のC.L.informationではサルモネラ属菌についてご紹介しつつ、食中毒対策に重要な手洗いについてレポートします。



サルモネラ属菌とは？

サルモネラ属菌は哺乳類や爬虫類などの動物、川や下水など自然界に広く分布しています。特にニワトリや牛、ブタ等の家畜は、常在菌としてサルモネラ属菌を保菌している場合もあります。そのため生肉、特に鶏肉や卵が感染源となることが多いと言われています。



食中毒による症状

サルモネラ属菌による食中毒では8～48時間程度の潜伏期間を経て、まず悪心や嘔吐で始まり、その後激しい腹痛や下痢などの症状を起こします。下痢は一般的に3～4日続きますが、場合によっては1週間以上に及ぶこともあります。小児や高齢者が発症すると成人に比べて回復が遅くなりやすい傾向にある上、急性脱水症状や意識障害、菌が血液中に侵入してしまう菌血症など重篤な症状を起こすこともあるため注意が必要です。

食中毒への予防・対策

動物由来の食べ物はサルモネラ属菌に汚染されている可能性があり、生食用以外の肉や卵は中心部まで十分に熱を通す必要があります。サルモネラ属菌による二次汚染を防ぐためにも調理に使用した器具・容器は十分に洗浄や消毒をし、常に清潔な状態を保つようにしましょう。またサルモネラ食中毒のみならず、種々の食中毒の予防には手洗いがとても重要です。調理前後、食事前、用便後、ペットに触れた後などこまめに手洗いを行う習慣をつけましょう。

細菌性食中毒の感染ルートと衛生手洗い

サルモネラ属菌をはじめとする細菌性食中毒において、食中毒菌が人体に入る主な感染ルートとして、二つ挙げることができます。一つは調理等の作業で食材についた食中毒菌を除去や減少させることができなかつた場合であり、もう一つは調理後の食品が喫食までの間に汚染される場合になります。そして後者を二次汚染と言い、北海道岩見沢市での事例は、この二次汚染も確認されました。

二次汚染の原因のひとつとして、調理従事者の手指を介した調理器具や食品の汚染が挙げられます。特に、手に傷や化膿創がある場合は黄色ブドウ球菌が付着している可能性もあり、そのような状態で食品や調理器具に触れることで汚染を拡大してしまう恐れがあります。このような二次汚染を防ぐ為には

「衛生手洗い」の徹底が効果的です。しかし、短時間の水洗いだけでは逆に手全体に菌を広げる結果となってしまうことがあります。外出から戻ったとき、新しい作業に移るときなど、こまめな衛生手洗いが重要です。

食中毒を防ぐ「衛生手洗い」の方法

手洗いは個人衛生の基本で、簡単ですが、とても重要です。各厨房や施設にも掲示されているのをよく見かけますが、これを機会にもう一度皆さんで実践して、習慣化させるようにして下さい。



①手のひらを洗う
 手のひらで石鹸を泡立てながらよくこすります。しっかり菌を浮かき上がらせるためには、泡立ちの良いものを使うのが理想です。
(目安:5秒)



②手の甲を洗う
 手のひらと手の甲を組み合わせでこすります。指の股も意識して下さい。手を組みかえて反対の手も忘れずに。
(目安:5秒×2=10秒)



③指の股を洗う
 手を組み合わせて指の股を洗います。指の側面も意識してこすり合わせるようにして下さい。
(目安:5秒)



④爪の間を洗う
 手を写真のように組み、片方の手のひらを掻くようにして爪の間を洗います。爪は短い状態を保ちましょう！
(目安:5秒×2=10秒)



⑤親指の股を洗う
 ミスポイントとなりやすい親指の股部分は、調理の際に意外と食品に触れています。特に入念に洗いましょう。
(目安:5秒×2=10秒)



⑥指先を洗う
 手のひらの上で指先を円を描くように動かします。指先もミスポイントとなりやすい箇所です。十分注意して下さい。
(目安:5秒×2=10秒)



⑦手首を洗う
 菌がたまりやすい手首を洗います。普段腕時計をされている方は特に入念に洗って下さい。
(目安:5秒×2=10秒)

汚れが残りやすいところです。しっかり洗いましょう！



手洗いの最後にアルコール消毒を忘れずに！

手が濡れたままアルコールを噴霧しても、アルコール濃度が低くなり、殺菌効果が低くなります。アルコール消毒は必ず手を乾かしてから行ってください。

まとめ

食中毒の対策として食品の保存や調理方法に気を付けている方は多いと思います。もちろん食品管理も大切ですが、いくら新鮮で清潔な食品を使用している、それを扱う人の手が細菌で汚染されているのでは元も子もなくなってしまいます。

「食品衛生は手洗いに始まり、手洗いに終わる」という言葉があるように、食中毒予防の第一はやはり『手洗い』にあると言えるでしょう。

しかし、実際には、意外とできていないようでできていないのが手洗いです。

手洗いがしっかりとできていない場合、手洗い直後に細菌検査を行うと、大量の一般生菌や大腸菌群、黄色ブドウ球菌が検出されることがあります。

手洗いに自信がある人もそうでない人も、夏季の食中毒シーズン到来前のこの時期に、今一度正しい手洗いについておさらいしてみてください。



衛生手洗い実演動画作成しております。
また、手洗いをはじめとした衛生対策についての
講習会を実施いたしております。
ご希望の方は弊社までお問い合わせ下さい。

先月の食中毒情報

今回も依然としてノロウイルスを原因とした食中毒が多く発生しています。例年であれば3月には収束段階に入っていますが、今年は発生事例数・感染者数ともに増加しました。食材の十分な加熱や製造者の衛生管理とともに、検査による保菌者の把握をすることで、食中毒被害を事前に防止することが重要です。

また、先月は寄生虫(アニサキス、クドア・セプテンククタータ)による食中毒も発生しています。寄生虫は、多くの場合加熱や一定時間の冷凍で毒性を無くせるので、食材の保管や下処理時に工夫してみてください。

全国食中毒発生状況 (2/15～3/14 新聞発表分)

原因物質	事例	感染者数
ノロウイルス	25	1025
カンピロバクター	2	58
黄色ブドウ球菌	1	57
ウエルシュ	1	26
寄生虫	2	11
不明・その他	3	24

株式会社コントロールラボ

本社 〒651-1211 神戸市北区小倉台 7丁目1-7 TEL:078-582-3575 FAX:078-582-3576
阪神事業部 〒658-0026 神戸市東灘区魚崎西町 2丁目4-15 TEL:078-858-6801 FAX:078-858-6802
フリーダイヤル
☎0120-540-643
URL <http://controllabo.co.jp>

