

## 特集：災害時の食中毒対策

## 巻頭言

少し愚痴らせてください。先日の日経新聞に「入社後すぐ再就活 急増」と云う記事が掲載されていました。入社後すぐに転職サイトに登録し、仕事をしながら再就職活動をしている人が何十倍にも増えているとの記事です。

これを見て「やはり」との思いと共に怒りが込み上げてきました。実際マルマでも、紹介で入社した社員が4か月後に「他にやりたい仕事が見つかったので」と云う理由で辞めて行きました。まだ自分で動いて会社を探し、調べ、判断して入社したのなら一步引いて理解できます。しかし紹介とは、どの様な仕事をしてもらうか、そこにはどの様な大変さがあるのか、またどの様な将来スケジュールで考えているのかなど、考え得る全ての疑問に答え、続けられる仕事であることをお互いに確認納得した上で、またそこに紹介会社と云う第三者が入ることで、それをお互い担保した上で入社してもらうものです。だからこそ年収の約3割と云う高額な紹介会社に支払う手数料も納得できるものと成るのです。しかし、入社後保証期間（紹介会社が紹介した会社に負う責任期間）3か月を過ぎた直ぐの4か月目に、それも「他にやりたい仕事があるから」と云うお互いに納得したはずの理由で辞めて行くのはあまりにも馬鹿にした話だと思うのです。マルマの仕事がやりたい仕事だとお互い確認して入社したのでないのか、入社後すぐに他の会社を紹介して貰っていたのか、など怒りのやり場がありません。

でも落ち着いて考えてみると、実は一番損をしているのは転職を続けるその人（一番得をしているのが紹介会社ですが）ではないかと思うのです。このマルマを辞めた人も大学卒業2年の内に会社を3回も変わっていることになるのです。その期間実際には何のスキルも身に付かず、人としての成長も止まったままだと私は思います。そして多くの確率で（すべてとは言いませんが）このような人は転職を繰り返すのでしょ。仮に最初の会社で勤め続けていれば、それなりの技術を身に付け、それなりの立場に立ち、会社に必要の人と認められていることでしょう。転職する一番の理由が会社とのミスマッチだそうですが、やはりそれを解消するには、繰り返しになりますが「自分で動き、自分で調べ、自分で聞き、自分で判断する」しかないと思います。

愚痴りすぎましたが、やはり最後は自分に返ってきます。自分の会社を「入って良かった」と思ってもらえる会社にするしか解決策はありません。

(雅)

## 災害時の食中毒対策

西日本を中心に甚大な被害をもたらした平成 30 年 7 月豪雨の被災地では、衛生環境の悪化、ライフラインの停止や物資の不足などにより食中毒発生の危険性が高まっており、予防対策が必要です。また、8 月・9 月は台風の多い時期のため、被災地以外でも備えが必要です。そこで、今回のエムテックインフォメーションでは、災害発生時の食中毒対策について紹介させていただきます。

### 事前の備え

災害発生時があると便利なアイテムの一例を紹介します。水道やガスが止まってしまった場合にも、衛生的に調理や食事をとることが出来るように準備しておきましょう。



ペーパータオル

手洗い時に使用します。



カセットコンロ

ガスが止まっている時にも湯沸かしや加熱調理できます。



塩素系消毒液

調理器具やトイレなどの消毒に使用します。



使い捨て手袋

調理時に着けて、食品の汚染を防ぎます。



ウエットティッシュ

水が使えない時に、手洗いの代わりに使用します。



ラップ・ホイル

食器に巻いて使うことで、食器を洗わずに済みます。



手指消毒剤

調理、食事、トイレなどの時に、手指の消毒に使用します。

#### その他

・ハンドソープ・使い捨てマスク・ゴミ袋・蓋付きゴミ箱（生ごみ用）・ハエ取りリボン 等

### 食材の鮮度チェック



- ・消費(賞味)期限：期限切れ、期限が分からない物は廃棄する。
- ・見た目、臭い、包装：期限内の食品でも、異常があれば廃棄する。
- ・温度：冷蔵品が室温で放置されていたようなものは食べない。

## 調理中の注意点

### 手洗い

### 食中毒予防の基本！（詳しくは Vol.124 をご覧ください）



- ・調理前、生ものに触れた時、盛付前、食事前、トイレ後には、必ず手を洗いましょう。
- ・手洗い後の消毒も忘れずに。
- ・爪は短く切って、指輪、腕時計などは外しておきましょう。

#### 共用



#### 手拭き用タオル

病原菌を広げる元になるので  
共用で使わないで下さい。



#### 水が使えない時

ウエットティッシュ等で汚れを拭取り、  
手指用消毒剤で消毒して下さい。



### 加熱調理



- ・出来るだけ加熱調理して食べましょう。
- ・火は中までしっかりと！（基本は、中心温度 75℃・1分以上）

#### メモ



#### おにぎりに注意！

災害時には、手洗いが十分に出来ないことが多く、素手で作ったおにぎりで食中毒が発生しやすくなっています。おにぎりを作る時には、使い捨て手袋 or ラップ を使って握って下さい。

## 食べる時・食べた後

### すぐ食べる

調理後、時間が経つと菌が増えてしまいます。長時間室温で放置された食べ物、食べ残し、いつ作られたか分からない食べ物は、食べないで下さい。

### ゴミの処理

生ゴミは、ハエなどの虫の発生源になります。災害時には、家庭ゴミもすぐに回収されないこともあります。ゴミは、ゴミ袋・蓋つきのゴミ箱で密閉しておきましょう。



## 最後に

災害時には、水道、ガス、電気などのライフラインが使えなくなり、衛生管理が困難になってしまいます。そんな時にも、最低限必要な物を準備しておくことで、ライフラインの回復までの間、健康を維持できるようにしておく必要があります。食事については、今回の内容を参考にいただき、食品の衛生管理に努めて食中毒を予防して下さい。

## 害虫獣紹介

### ヤネホソバ

ヤネホソバは樹木だけでなく、コンクリートの壁面、ベランダ等でも発生するため、思いもかけないところにいることがあります。幼虫は毒を持っているため不用意に接触することがないように注意してください。

#### 生態

ヤネホソバは蛾類の仲間で、年3回（4月上旬頃、7～8月頃、10～11月頃）成虫が発生します。幼虫は体長20mm程で、灰色の体色の毛虫です。幼虫は苔類を餌とするため、苔類が生えやすいわらびき屋根や石垣、墓石に発生しますが、近年ではコンクリート上や壁面、マンション等のベランダ、ウッドデッキなどの身近な場所での発生も増えてきています。



図 ヤネホソバ幼虫  
*Eilema fuscodorsalis*

#### 被害

幼虫は“毒針毛”と呼ばれる非常に細い針状の毛を持っており、その毛に触れると、痒みや痛みの皮膚炎を起こします。屋内に侵入したり、糸を引いて屋根から降りてきたりして、人と接触することで被害に遭います。また、野外に置いてある道具の持ち手に付いていたり、風で洗濯物に付着して気づかずに着てしまうなど、不意な接触により思いがけず被害が起こることもあります。通常、発疹や痛みは2～3日で治ります。

#### 対策

本種は苔を食べるため、発生源となる苔類を清掃によって除去することが重要です。幼虫の場合には、エアゾール剤や液剤などで駆除が可能です。もし、ヤネホソバの幼虫に触れてしまった場合は、こすらずにセロテープを張り付け刺毛を取り除き、流水で洗い流してください。炎症を起こした場合には、早めに医師の診察を受けてください。

## 食中毒情報

カンピロバクターをはじめ細菌性食中毒が多く発生していました。先月に引き続き、気温の高い日が続いているため、食品の温度管理に特に注意をお願いします。

今月は、うなぎの蒲焼などのうなぎ製品で、サルモネラの食中毒が発生していました。店頭で1,300食ほど販売され、食中毒患者は200人近くにのぼっています。販売元は、生のうなぎと加熱済みのうなぎの間で、人を介して菌が移った可能性があるとの見解を示しています。うなぎの蒲焼で食中毒というのは意外に思われる人も多いでしょう。しかし、養殖うなぎの餌にはサルモネラが含まれていることがあり、うなぎでも食中毒の危険性はあります。他の食品と同様に、十分な加熱調理や二次汚染防止などに努めて下さい。

### 全国食中毒発生状況 (7/14～8/14 新聞発表分等)

原因物質	事例	感染者数
カンピロバクター	12	104
寄生虫	9	9
病原性大腸菌	6	143
サルモネラ	4	232
不明・その他	12	277

『ひとつ、ふたつ…快適環境を生み出します』

**MARUMA M/TEC**  
株式会社 マルマ エムテック衛生検査所

メールアドレス：info@maruma-ec.jp

本 社	／ 〒430-0807 浜松市中区佐藤 2 丁目 5-11 TEL：(053)464-6400 FAX：(053)465-4120	名古屋支店	／ 〒452-0946 愛知県清須市廻間 1-5-9 TEL：(052)325-3306 FAX：(052)325-3326
東京支店	／ 〒194-0005 東京都町田市南町田 2-15-14-402 TEL：(042)850-6454 FAX：(042)850-6456	関西支店	／ 〒658-0026 兵庫県神戸市東灘区魚崎西町 2-4-15 TEL：(078)842-6755 FAX：(078)858-6802
静岡支店	／ 〒422-8046 静岡市駿河区中島 960-1 TEL：(054)202-0210 FAX：(054)202-0220	福岡支店	／ 〒814-0161 福岡県福岡市早良区飯倉 5-10-3-102 TEL：(092)707-7810 FAX：(092)707-7870