

特集：夏場に気を付けたい食中毒

巻頭言

今期より業務効率化として、先ず事務業務のIT化を計画・準備してきました。その第一弾として6月より日報の自動化が始まり、そして8月より業務完了報告の自動化をスタートさせます。

IT化をすることで時短だけでなく、手書きにより起こるヒューマンエラーなども防ぐことが出来ます。一枚一枚確認して行っていた点検先の完了チェックが自動化され、訪問先での作業時間や移動時間も自動で計算されます。また今まで出張すると溜まってしまった日報チェックも出張先で当然出来るようになりました。これ以外にも多くの利点があり、IT化は必ずやらなければいけないものだと感じています。しかし、これをやったからと言って採用難が解決出来るわけでもなく、またこのIT化をするためには大変な経費が掛かります。この日報のシステムだけでも、製作・修正で百万円単位のお金が飛んでいきます。さらに全社員にタブレットの支給が必要で、通信費など継続的な固定費の増加は中小企業にとっては大きな重荷です。

先日の新聞の投稿欄に「人が採用できないから募集にお金をかけているのに、何回掛けても人が来ないので、お金をどぶに捨てているのと同じだ」との意見が載っていました。同感です。こんな時に人の足元を見ているかのように「広告会社や派遣会社は最高益を更新」などと報道されています。時短のためにお金をかけIT化しても採用難は解消されず、さらに募集にお金をかけてもこれまた採用難は続きます。国はIT化や採用に関連した補助金などを出していますが、そのお金を使って職業安定所をもっとしっかりさせるべきだと私は思います。税金を使ってしっかりとした募集・採用システムを作り、いわゆるヘッドハンティングのような採用以外は基本、職業安定所でしか出来ないようにし、無料で行われる仕組みにすべきです。そんなに大変な仕組みではないと思います。

かつて職安の怠慢やいい加減な対応など多くの問題があり、職業紹介の民営化が叫ばれ、現在の状態になったことは理解しています。しかし時代は大きく変わり、人口増加の時代から人口が減少する時代となり、採用難は一時的な問題ではなく、ある意味恒久的な問題となっています。時代・実情に合わせ、スピード感をもって政治は問題に対応すべきではないでしょうか。

(雅)

夏場に気を付けたい食中毒

毎年、梅雨から9月頃にかけては、気温や湿度が高い状態が続くため、細菌による食中毒が多く発生します。食中毒と言うと、飲食店などでの食事が原因と考えられがちですが、日々の家庭の食事でも発生する可能性は十分にあります。そこで今回のエムテックインフォメーションでは、夏場に増加する代表的な食中毒菌やその対策・予防についてご紹介します。

細菌性食中毒の発生状況

冬場はノロウイルスやロタウイルスなどウイルスによる食中毒が増加する一方、夏場には腸管出血性大腸菌やサルモネラ、カンピロバクターなどの細菌による食中毒が多く発生しています。ウイルスが低温、乾燥の環境を好むのに対して、食中毒を引き起こす細菌の多くは、室温に近い20℃前後で増殖を始め、人間や動物の体温に近い30~40℃前後で増殖が最も活発になるのが理由の一つです。さらに細菌は、増殖に水分を必要とし、湿気を好むため、高温多湿となるこれからの時期は細菌性食中毒が発生しやすい時期です。

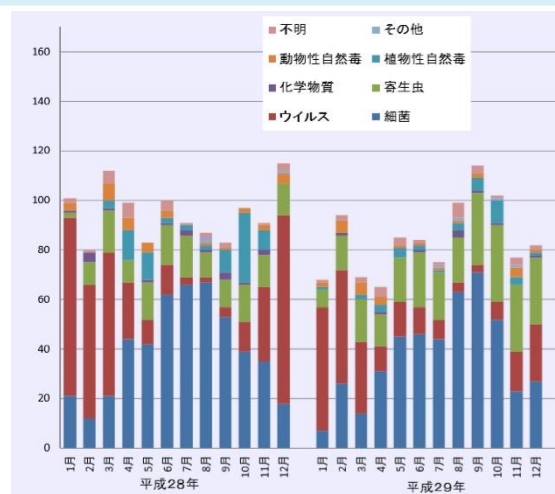
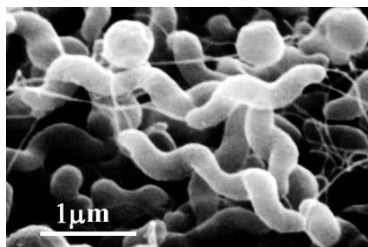


図 病因物質別事件数の月別発生状況 (平成28年,29年)
厚生労働省「食中毒統計調査」より引用

細菌性食中毒の事例紹介

夏場には毎年のように大規模な食中毒事件が発生しており、食品の取り扱いや調理方法に問題があったために起きた事件がほとんどです。過去に起きた事件を教訓として、今後に生かしていくことが重要です。

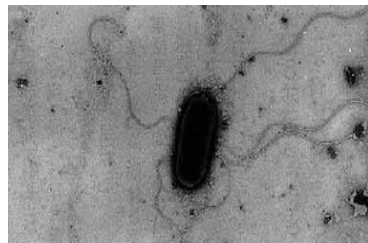
<カンピロバクター>



飲食店 (居酒屋) 原因食品：鳥レバー刺し 患者数：12名 (2019年6月)

刺身で提供された鶏レバーが加熱加工用であったことが原因でした。鶏肉は高確率でカンピロバクターに汚染されているため、畜産生物科学安全研究所では、「基本的に生食は避けるべきだ」と指摘しています。

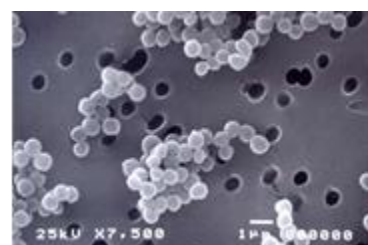
<腸管出血性大腸菌 O157>



焼肉店 原因食品：サラダ 患者数：17名 (2015年7月)

サラダの調製を担当していた従業員の糞便からO157が検出されました。サラダは野菜とタレを素手で混ぜ合わせていたことから、調理や盛り付けを素手で行うことは避け、箸やトングを用いて直接食品に触れないようにしましょう。

<黄色ブドウ球菌>



幼稚園 原因食品：タマゴサンド 患者数：72名 (2019年6月)

調理をした従業員の指や調理器具から黄色ブドウ球菌が検出されており、手指などから食品が二次汚染され、その後菌が増殖し、毒素が作られた可能性があります。毒素は加熱殺菌しても壊せないため、まずは手指からの二次汚染を防ぐことが重要です。

主な細菌性食中毒の原因と対策

原因菌	主な原因食品	特徴	対策
腸炎ビブリオ	魚介類	塩分を好み、真水に弱い 短時間で急激に増殖する	・魚介類は低温で保管する ・調理前に流水(真水)で洗浄する
サルモネラ属菌	食肉(特に鶏肉) 鶏卵	家畜やペット、河川や下水 に広く生息している	・食肉の生食を避ける ・卵の冷蔵保管、加熱温度に注意する
腸管出血性大腸菌 (O157 など)	食肉、加工品、 井戸水	ベロ毒素を産生する 少量の菌でも発症する	・食品は十分に加熱する(75℃、1分以上) ・井戸水の定期的な水質検査の実施
カンピロバクター	食肉(特に鶏肉) 飲用水	家畜やペット、野鳥など 多くの動物が保有している	・未加熱や加熱不十分な鶏肉の喫食を避ける ・食肉は調理器具や容器を他の食材とわかる
黄色ブドウ球菌	おにぎり サンドイッチ	手指や皮膚に生息する 2,3割の人が保菌している	・手の傷や手荒れがある場合は特に注意する ・素手での調理を避け、手袋や箸を使う
セレウス菌	農作物、穀物の 加工品	河川や土壌に生息する 熱に強い(芽胞形成菌)	・調理済み食品を室温で放置しない ・冷蔵、冷凍保存をする

食中毒予防の3原則

食中毒は、原因となる食中毒菌そのもの、もしくはその菌が作り出した毒素を体内に取り込んでしまうこと
によって発生します。これを防ぐために、以下の3つの原則を守って食品を取り扱しましょう。

① 食中毒菌をつけない

生の食材には基本的に大量の細菌が付いていることを意識し、生の食材から加熱済み食品などへの二次汚染が起らないよう、手洗いの徹底や調理器具の使い分けをすることが重要です。



② 食中毒菌を増やさない

細菌の多くは30~40℃前後で増殖が最も活発になりますが、10℃以下で増殖がかなり抑えられ、5℃以下でほとんどの菌が増殖できません。食材、調理済み食品は、冷蔵庫・冷凍庫で保管をして、常温に長時間置かないことが重要です。



③ 食中毒菌をやっつける

ほとんどの細菌は熱に弱いので、十分に加熱(中心温度75℃、1分以上など)することで殺菌可能です。不十分な加熱で少しでも菌が残った場合、喫食までの時間で増殖してしまう可能性がありますので、注意が必要です。



食中毒菌の検査を承っております。
ご要望の方は弊社までお問い合わせ下さい。

害虫獣紹介

コクヌスト

コクヌストモドキは貯穀害虫で有名な昆虫ですが、「モドキ」ではないコクヌストという昆虫も貯穀害虫として挙げられます。今回は「モドキ」に知名度を奪われたコクヌストにスポットライトを当てていきます。

生態

コクヌストはコクヌスト科に分類される体長6~10mmの昆虫で、体は茶褐色~黒褐色で光沢を有しています。コクヌストを漢字で表記すると「穀盗人」となることから分かるように、貯穀害虫として知られていますが、一方で穀物以外にも他の昆虫（甲虫や蛾など）やカビなども食べる捕食性の側面を持ち合わせています。そのことから、コクヌストの存在は他の害虫がいる指標にもなります。似た名前であるコクヌストモドキはコクヌスト科ではなく、ゴミムシダマシ科であり、異なる昆虫です。



図 コクヌスト
Tenebroides mauritanicus
(引用：農研機構)

被害

貯穀害虫として知られているように、米や小麦粉などの穀物や穀粉を加害します。また、穀物の入った容器や袋を密閉していない状態で保管していると、異物として混入する恐れがあります。

対策

穀粉やカビが発生源になることから、清掃がコクヌストには有効です。コクヌストが見つかるということは他の昆虫がいる可能性があるため、貯穀害虫などが発生していないか注意する必要があります。異物として混入するのを防ぐためにも貯蔵穀物を密閉保管することも重要です。また、貯穀害虫ではあるものの、外部から侵入する昆虫でもあるため、扉や窓の開放厳禁、隙間へのコーキングやテープによる穴埋めなどを行うことで外部からの侵入を防ぎ、被害発生リスクを低下させることが可能です。

食中毒情報

今月は、件数としてはカンピロバクターが多く、患者数としてはノロウイルスが多く発生していました。

今月も、黄色ブドウ球菌を原因として、72名の患者が出る食中毒が発生していました。先月の食中毒情報でもお伝えしたように、これからの時期発生しやすいため注意をお願いします。それ以外にも、カンピロバクターや病原性大腸菌など、細菌性食中毒の発生が増えてきています。今月の特集でも紹介させていただいた食中毒予防の3原則「付けない・増やさない・やっつける」を再度確認して食品を取り扱うようにして下さい。

全国食中毒発生状況 (6/15~7/15 新聞発表分等)

原因物質	事例	感染者数
カンピロバクター	6	58
ノロウイルス	4	86
病原性大腸菌	2	20
アニサキス	2	2
不明・その他	4	158

『ひとつ、ふたつ...快適環境を生み出します』

MARUMA MITEC
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.co.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	／ 〒496-0027 愛知県津島市津島北新開234-2 TEL：(0567)69-4080 FAX：(0567)69-4081
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