

特集：新入社員向け衛生管理②

巻頭言

浜松でも新型コロナの感染者が増加してきました。それに伴いPCR検査の依頼も増えてきましたが、今回はPCR検査でよく聞かれる第一位の質問「なぜ料金がこんなに違うのか」についてお答えしたいと思います。

これには大きく二つの理由があると考えています。まず一つ目が「厚生労働省に登録された検査所」か「されていない検査所」かの違いです。まず前提として検査はだれがどこでやっても違法ではありません。ただそれでは精度が保たれないため、国が基準を示し、その基準に準拠した設備や人的要件を満たしている検査機関を「登録衛生検査所」として認定し（定期的な保健所による立ち入り検査もあります）その検査機関から出された検査結果は公的に認められる結果であると国がお墨付きを与えるのです。特に人的要件では、まず法的に「感染症の診断は医師がしなければいけない」ことになっているため、医師の資格のある人が必要です。また精度管理として、検査実務をしない臨床検査技師の資格を持った人も必要で、さらに登録する一つ一つの検査科目ごとに、それぞれ別の臨床検査技師が必要になります。ですので登録するだけで検査機器のコストに加えて、人的コストが大変大きなものになります。そして先述した通り定期的な保健所の立ち入りもあるため、継続することにも大きなコストがかかり、どうしてもそれなりの料金になってしまうのが現状です。PCR検査を受け、結果だけの報告で証明書が出せない検査所は、登録されていない検査所の可能性があり、コストを掛けずに検査が出来ていると考えられます。又、精度についても問題がある可能性が指摘されています。

そしてもう一つの理由が、検査量です。これはもう経済論理の問題で、定期的、一度にある程度の量の検査が出来れば安くなり、不定期で、数も安定しない検査ではなかなか安くはできません。実際検査を始めて約1年になりますが、感染者が多い時期は大量に受けることもありますが、感染が少ない時期は1日数検体しかない日が圧倒的に多いのが実際です。また検査機器の問題もあります。PCR検査機器は一度に94検体まで検査が出来ます。ですので、1検体でも94検体でも機械を動かすコストはあまり変わらないのです。と云うことは、やはり検査数が少ないと、よりコストがかかることになり、これも安くならない理由です。

マルマはPCR検査を開始した当初から、出来るだけ多くの方が受け易くなるようにと、当時3、4万円が平均であった検査料金を1万円でスタートさせました。また受付も、平日昼のみで土日休みと云った検査機関が多い中、緊急時は休みなく24時間検査対応しています。案外しっかりやっているつもりなんですけど。どうでしょうか？

(雅)

新入社員向け衛生管理②

近年は SNS の普及により、誰でも自由に手軽に情報発信できるようになり、食品事業者が食中毒を引き起こした際に受けるダメージは以前より格段に大きくなっています。食中毒を防ぐためには新入社員、ベテラン社員問わず従事者全員が同じレベルの衛生管理ができる必要があります。今回のエムテックインフォメーションでは、食中毒を防ぐための基本的な衛生管理についてご紹介します。

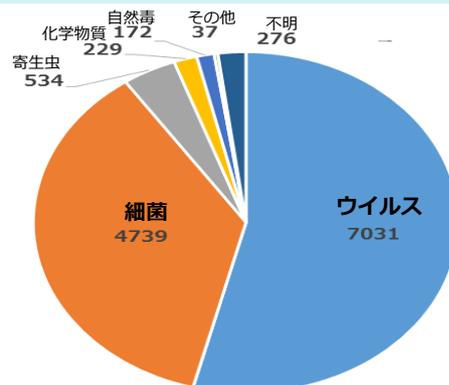
食中毒の原因

食中毒の原因の大部分が「細菌」と「ウイルス」です。

細菌 : 栄養、水分、温度の条件が揃うと食べ物の中で増殖し、それを食べるにより食中毒が起こります。そのため、条件が揃いやすい 5～9 月に多く発生します。

ウイルス : 人の体内に入ると増殖し、食中毒を引き起こします。

低温、乾燥を好むため、12～3 月に多く発生します。



出典：令和元年 病因物質別患者数（厚生労働省）を元に作成

食中毒予防の 4 原則

食中毒を防ぐためには、食中毒の原因となる細菌やウイルスに対して以下の 4 原則を守ることが重要です。

持ち込まない

● 検便検査

赤痢菌、サルモネラ菌、O157、ノロウイルスなど

※大量調理施設

毎月 1 回以上

※学校給食施設

毎月 2 回以上

● 個人の衛生管理

- ・身だしなみ
- ・健康チェック
- ・衛生手洗い

※詳細は次頁でご紹介

つけない

● 衛生手洗い

親指、指先、指の間などは特に洗い残しやすい



● 調理器具の殺菌

洗剤で洗浄後に 5 分以上煮沸又は次亜塩素酸ナトリウムに浸漬する

● 調理器具の使い分け



増やさない

● 温度管理

・原材料の保管

冷蔵品：10℃以下

冷凍品：-15℃以下

・調理後の保管

10℃以下又は

65℃以上で保管

※調理後 30 分以内に

中心温度を 20℃以下に下げる。

⇒容器に小分けしたり、冷却機等を使用する。



やっつける

● 十分な加熱

中心温度 75℃

1 分以上

※牡蠣などの二枚貝

中心温度 85℃

1 分半以上

● 生野菜などの殺菌

次亜塩素酸ナトリウム

200ppm、5 分又は

100ppm、10 分

で殺菌後、流水洗浄



個人の衛生管理

食中毒菌、ウイルスを「持ち込まない」ために重要なことは従事者一人ひとりの衛生管理です。自分自身が食中毒を引き起こす可能性がある汚染源であることを意識しなければいけません。

身だしなみ

- ・作業着、帽子は毎日交換しているか
- ・毛髪が帽子から出ていないか
- ・作業場専用の履物を使用しているか
- ・爪は短く切っているか
- ・指輪等をしていないか



衛生手洗い

- (手洗いのタイミング)
- ・作業開始前
 - ・盛り付け前
 - ・生の食材等に触れた後
 - ・トイレに行った後

健康チェック

- ・下痢、嘔吐、発熱などの症状がないか
- ・手指や顔にケガがないか

症状がある場合は
出社前に会社に連絡し、判断を仰ぎ
ましょう！

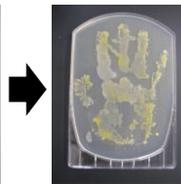


※手洗いしなければいけないタイミングは多いですが、
サッとした手洗いは逆効果になってしまうので注意！

(手洗い前後の菌数比較)



手洗い前



5秒手洗い後

手洗い前より5秒手洗い後の方が、菌数が増加！
⇒手の細かいしわに隠れていた菌が手全体に広がってしまった。

※日頃から食中毒リスクの高い食品（生の鶏肉、牡蠣など）

の摂取は控えることが望ましいです。

※自分だけでなく**家族の健康状態**にも注意しておきましょう。

代表的な食中毒菌とウイルス

過去に大規模な食中毒事件が何度も発生している代表的な食中毒菌とウイルスについてご紹介します。

それぞれ食中毒を予防するためのポイントが異なるため注意が必要です。

<カンピロバクター>

(特徴)

熱に弱い、鶏肉に多い



<ウェルシュ菌>

熱に強い、酸素が嫌い



<ノロウイルス>

糞便、嘔吐物に多量に含まれる



(原因)

菌がついている鶏肉
↓
鶏肉を調理した器具
↓
別の食品を汚染

カレーなどの大量調理
↓
長時間室温で放置
↓
生き残った菌が増殖

感染した調理従事者
↓
排出されたウイルス
↓
他の調理従事者、食品、調理器具を汚染

(対策)

この菌は多くの鶏肉についていて
少量でも発症するが、熱には弱い

「**つけない**」「**やっつける**」が重要

- ・加熱（75℃、1分以上）
- ・肉専用の調理器具を使用

この菌は様々な食材に付着して
いる可能性があり、加熱にも強い

「**増やさない**」が重要

- ・調理後速やかに提供する
- ・調理後保管する場合は急冷

このウイルスは人の腸管内でのみ
増殖し、糞便と共に排出される

「**持ち込まない**」が重要

- ・調理従事者の健康チェック
- ・衛生手洗い（特にトイレ後）

衛生管理についての講習会を承っております。
ご希望の方は弊社までお問い合わせください。

害虫獣紹介

ヨコヅナサシガメ

カメムシと言えば、身の危険を感じると不快な臭いを出すことで有名ですが、カメムシの中には自身が持っている口吻で人を刺す種類があります。今回はその一例として、ヨコヅナサシガメを紹介します。

生態

ヨコヅナサシガメは、カメムシ目サシガメ科に分類されるカメムシ類の一種です。中国～東南アジア原産の外来種で、日本には1930年代に九州で確認されてから関東以西の本州、四国、九州に分布し、雑木林や公園、街路樹などのサクラ、エノキ、ケヤキの幹などに生息しています。体長は16～24mmで、光沢のある黒色で、腹部側縁に白色の縞模様があり、それが横綱の化粧まわしのように見えることから「ヨコヅナ」と名付けられたと言われています。なお、羽化直後は黒色ではなく、赤色をしています。毛虫やクモ類などの昆虫を捕獲し、ストローのような細長い口吻を突き刺して体液を吸います。樹木の葉を食べる蛾の幼虫なども捕食することから、害虫だけでなく、益虫としての側面も持っています。



写真 ヨコヅナサシガメ
Agriosphodrus dohrni
(引用：日本ペストコントロール協会)

被害

不用意に触れると口吻で刺され、人によってはハチに刺されたような激痛が走ります。刺された部位には、小さな紅斑や紫斑が出でき、その後痒みが数週間続くことがあります。

対策

不用意に触らなければ刺されることはないため、見かけても触らないようにしましょう。また、樹木の隙間や凹みなどの見にくい場所にも生息しているため、そのような場所に手を入れないように注意が必要です。刺された場合は、刺された部位を保冷剤や冷たい水などで冷やし、痒みが続く場合はステロイド外用薬を塗って対処します。樹木に発生している場合は、樹木害虫用の農薬で駆除することができ、建物外壁に登っている場合は、ピレスロイド系薬剤での忌避が有効です。

食中毒情報

今月は、件数としてはカンピロバクター、患者数としてはノロウイルスを原因とした食中毒が最も多く発生していました。ノロウイルスについては、件数はやや減少しましたが、患者数は多くなっていました。健康チェックや手洗いの管理が緩くなってしまっていないか改めて確認をお願いします。

今月、サルモネラの食中毒で死亡者が発生していました。老人ホームで提供された給食で、春雨の和え物が原因食品とされています。食材が加熱されておらず、菌が食品を汚染した可能性がある状況でした。HACCPでは、喫食対象者に応じてより厳密な管理が必要か判断することになっています。高齢者や乳幼児、病人など抵抗力の弱い方には、十分な加熱調理がされた食品を提供するようにして下さい。

全国食中毒発生状況
(4/15～5/14 新聞発表分等)

原因物質	事例	感染者数
カンピロバクター	8	43
ノロウイルス	7	241
自然毒	6	9
アニサキス	4	4
不明・その他	8	229

『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
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
静岡支店 / 〒422-8046 静岡市駿河区中島 960-1
TEL：(054)202-0210 FAX：(054)202-0220

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
大阪支店 / 〒555-0032 大阪府大阪市西淀川区大和田 3-5-6
TEL：(06)6475-6550 FAX：(06)6475-6567