

特集：夏場に増える細菌性食中毒

巻頭言

静岡県が初めて蔓延防止等重点措置地域となり、コロナの第5波で大変心配な状況となっていますが、静岡県にコロナが発生した時期と同じくして表面化した問題がリニア問題です。他県の方はあまり関心が無い方が多いと思いますし、川勝静岡県知事がJR東海に、いちゃもんでも付けている位に思っている方も多いかもかもしれません。しかし静岡県民にとっては、「命の水（川勝知事曰く）」に関わる大変な問題なのです。

リニア新幹線が日本の将来のための国策であることは、みんな理解しています。しかし、静岡県にとってリニアはメリットが一つもなく、メリットが無いだけなら良いのですが、現状ではデメリットしかないのです。品川・名古屋間が半分以下の40分とか、新幹線の代替になるとか、日本への経済効果は10兆円とか、メリットをいろいろ言われますが、静岡にとっては環境破壊であり、生活や経済活動に必要な大井川の水量が減るかもしれない等全く逆のことしかないのです。科学的な話し合いをと何処かの〇村知事が言っていましたが、科学的な話をすればするほど、JRへの不信は増し、より静岡県民の信頼を失っている感じがします。一度失ったら水も信頼も元には戻らないのです。

そしてそのような中、先日JR貨物が「貨物の新幹線輸送も検討」と云う新聞記事が掲載されました。新幹線を利用して貨物輸送をJR自身が検討すると云うことは、東京・名古屋間を往来する人は今後減少していくと云うことを既にJR自身が見越していると云うことになります。またこのコロナで、既存の出張や移動の多くがリモートやWEBで代替できることが実証され、人の仕事による長距離移動が今後今まで以上に減少していくことは間違いないでしょう。このような状況で本当にリニアそのものが必要なのか、始まったら止まらない公共事業（ではありませんが）ですから、今再検討が必要なのではないのでしょうか。

やはり一番の問題は原発と同じで、実質国策でありながら国が責任を取ることをせず、責任の所在を曖昧にして民間にやらせているこの現況です。本当に必要なら総理大臣が一言「すべての責任は自分が持つ」と云えば終わるのですが。言わないよね。

今回でエムテックインフォメーションが200号となりました。足掛け17年、長い間のお付き合い本当にありがとうございました。次の300号目指して、また頑張ってまいります。

(雅)

夏場に増える細菌性食中毒

コロナウイルスの新規感染者数の増加が続いており、感染拡大が懸念されていますが、忘れてはいけないのが細菌による食中毒です。6月には、1千人を超える大規模食中毒が発生していました。毎年、梅雨明けから9月頃にかけての夏場は気温や湿度が高い状態が続くため、細菌性食中毒が多く発生します。コロナウイルス感染対策としてご家庭で食事する機会やテイクアウト・宅配を利用する機会が増えている方も多いと思いますが、この時期は食材や料理が傷みやすく、注意すべきポイントを知っておくことが大切です。そこで、今回のエムテックインフォメーションでは、食中毒の事例やその対策についてご紹介します。

細菌性食中毒の発生状況

毎年ウイルスによる食中毒が冬場に増加する一方、細菌による食中毒は夏場に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、細菌は30～40℃前後で増殖が最も活発になります。さらに増殖には水分を必要とし、湿気を好むことから、高温多湿となる夏場は細菌性食中毒が発生しやすい時期です。

次に2つ食中毒の事例を紹介します。同様の問題が皆さんの事業所に潜んでいないか確認してみてください。

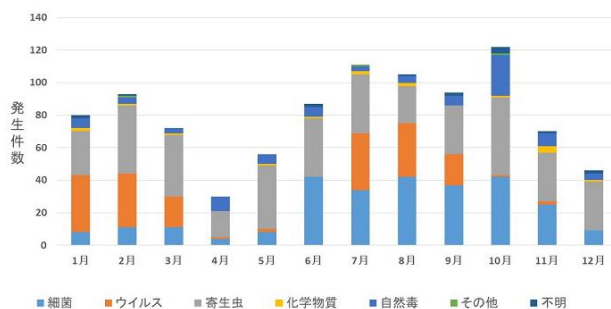


図 原因物質別月別食中毒発生件数 (令和2年)

農林水産省ホームページより引用

細菌による大規模食中毒の事例

<牛乳による下痢原性大腸菌の食中毒事例>

患者数 : 小中学校や保育所など 25 施設 計 1896 名 (推定喫食者数 : 約 6200 名)

原因食品 : 給食やおやつで提供された牛乳 (6月15日～16日)

病因物質 : 下痢原性大腸菌

- 提供した牛乳から大腸菌群が「陽性」(食品衛生法規格では「陰性」でなければいけない)
- 患者の便と牛乳から検出された大腸菌の型が一致
- 菌や菌から発生する毒素が原因となった可能性が高い

【衛生管理の問題点】

① 機器・温度管理の不備

- ・ 製造過程で温度センサーなど複数の機器が正常に作動していなかった
- ・ 殺菌機が故障しており、牛乳を殺菌する際の温度が十分に上がっておらず、本来の牛乳の殺菌に必要な128℃に達していなかった可能性がある

HACCP ポイント : 機器のメンテナンス・校正の実施が必要

② 洗浄方法の不備

- ・ 立ち入り調査の結果、タンクや配管の洗浄が不十分な箇所が見つかった
- ・ 牛乳製造過程で使っていた配管に固形物が確認されており、これが食中毒を引き起こした可能性が高い

HACCP ポイント : 洗浄方法・従業員教育の見直しが必要

テイクアウト、宅配での食中毒の事例

<宅配された弁当による黄色ブドウ球菌の食中毒事例>

患者数 : 3名 (喫食者: 12名)

原因食品: 勉強会で提供された弁当

病因物質: **黄色ブドウ球菌**

- 弁当喫食後、下痢・嘔吐等の症状を訴えた患者の便から黄色ブドウ球菌が検出
- 弁当の残品と弁当を製造した飲食店の調理従事者の手指の拭き取りからも黄色ブドウ球菌が検出

【衛生管理の問題点】

- ・ 黄色ブドウ球菌が検出された調理従事者は、素手で調理を行っており、食材が汚染された可能性が高い
- ・ 弁当が十分に放冷されずに宅配業者に渡されたため、温度管理が不十分な状態で宅配されていた
- ・ 配達から喫食までの2時間半以上の間、弁当が常温で保管されていた

【テイクアウト、宅配を利用する際に注意する点】

- ・ 食品を購入したらすぐに帰宅し、長時間持ち歩かないようにしましょう
- ・ 購入した食品はすぐに食べましょう。食べるまでの時間が開く場合は、冷蔵庫で保存する等、長時間常温で放置しないようにしましょう



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こらないよう、手洗いの徹底や清潔な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ため、十分に加熱（中心温度75℃以上、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。



食品検査、衛生管理のチェックをご希望の方は、
弊社までご相談下さい。

害虫獣紹介

キイロスズメバチ

8月はハチによる被害が増える時期で、過去には通学中だった中高生や教員、マラソン中の大人約50人がキイロスズメバチの被害に遭ったことがあります。今回はそのキイロスズメバチについて紹介します。

生態

キイロスズメバチは、ハチ目スズメバチ科スズメバチ亜科に分類されるスズメバチの一種です。体長は働きバチが17~24mm、女王バチが25~28mmあり、体色は全般に黄斑が発達しています。本州、四国、九州の平地から低山地にかけて生息し、近年は都市部に生息することが多くなっています。4月中旬頃から女王バチが木の枝や土中、軒下、屋根裏、床下、橋の下などに巣を作り始め、6月には働きバチが羽化し、数を増やしていきます。7~9月に営巣空間が狭くなると、新しい営巣場所へ移住する習性があり、その時に多数の働きバチが一斉に巣作りを行うため、何もなかった場所に突然巣ができることがあります。営巣規模は大きく、最盛期には巣の大きさは直径50~80cmになります。



写真 キイロスズメバチ
Vespa simillima xanthoptera
(引用：日本ペストコントロール協会)

被害

都市部や近郊にも生息しており、スズメバチの中では全国的に最も刺症被害件数が多いです。攻撃性が高く、巣の付近で作業を行っているとき刺されることがあり、特に8月以降は営巣活動が活発になることから被害が増加します。アレルギー体質の人が刺されるとアナフィラキシーショックを起こし、死亡することもあります。

対策

市販されているハチ駆除スプレーで駆除することは可能ですが、刺される危険性があるため専門業者に依頼する事を推奨します。キイロスズメバチに遭遇した際には刺激しないようゆっくりとその場を離れましょう。キイロスズメバチに遭遇する可能性が高い場所を訪れる際には、黒い服装や匂いの強い香水などキイロスズメバチを刺激するものを避けることで、被害に遭うリスクを下げることができます。

食中毒情報

今月は、件数、患者数ともにカンピロバクターを原因とした食中毒が最も多く発生していました。全体的に先月と比較して減少していました。先月最も多かったノロウイルス食中毒の報道はありませんでした。

ボツリヌス菌を原因とする食中毒が発生していました。家庭で食べた白米か市販の真空パック惣菜が原因とみられています。ボツリヌス食中毒は、吐き気などに加えてろれつが回らなくなる、呼吸障害などの神経症状が現れるのが特徴です。酸素が無い状態の食品で発生しやすいため、真空パック包装、ビン詰、缶詰などの食品で注意が必要です。これらで膨張したり、開封時に異臭がする物は食べないようにして下さい。また、ボツリヌス毒素は、80℃で30分間もしくは100℃で10分間ほど加熱することで失活するため、食べる前の十分な加熱が予防に効果的です。

全国食中毒発生状況 (7/15~8/15 新聞発表分等)

原因物質	事例	感染者数
カンピロバクター	9	26
病原性大腸菌	2	15
寄生虫	2	2
黄色ブドウ球菌	1	22
不明・その他	1	4

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