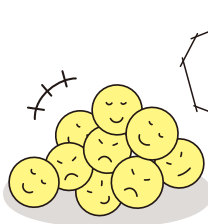


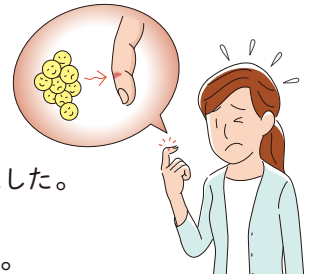
ハイジーンたより

発行責任者：坂上 明弘 / 編集責任者：高橋 正弘 / 監修：(一財)北里環境科学センター



悔るなかれ!

黄色ブドウ球菌 食中毒



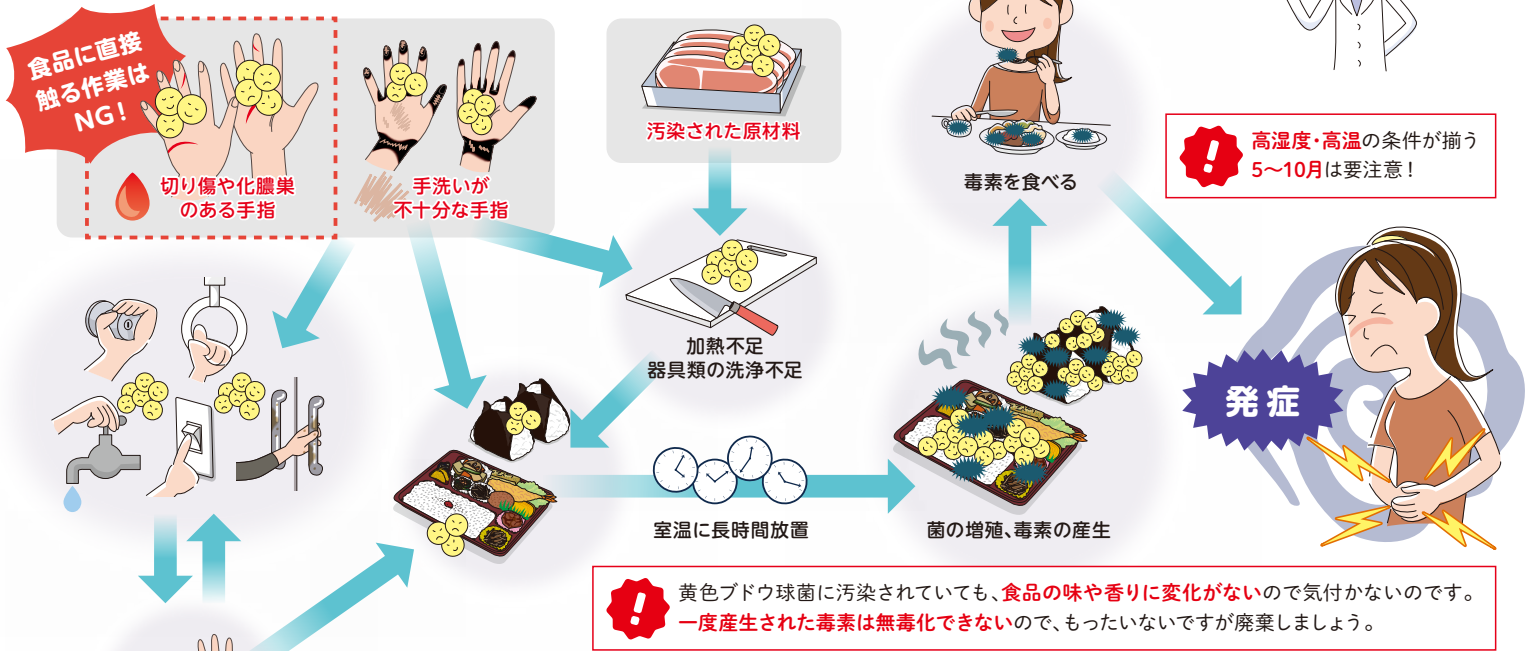
先日、うなぎ弁当やうなぎのかば焼きによる集団食中毒が発生し、1名が死亡しました。当日はかき入れ時で生産能力を上回る数を調理しており、手洗いや手袋の着用が徹底されていなかったことが原因とみられています。今回は黄色ブドウ球菌の性質を理解し、食中毒を引き起こす流れと予防対策を見ていきましょう。

- 特徴** 人や動物の皮膚や鼻腔などに分布しており、健康な人でも約1~3割が保有。手指の化膿巣には必ず存在する。**産生される毒素は100℃で30分間加熱しても無毒化されない。**
- 症状** **潜伏期間は30分~5時間と短い。** 激しい嘔吐、腹痛、下痢を発生。
- 原因食品** **調理者の手指を介して汚染されるため、あらゆる食品で発生する。** おにぎり、寿司、サンドウィッチ、弁当、和洋生菓子など

2000年に発生した、乳製品による黄色ブドウ球菌食中毒事件の患者数は、**約15,000人! 戦後最大の事件**となっています。



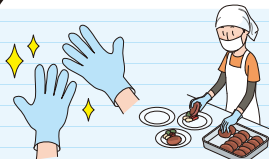
黄色ブドウ球菌食中毒 発症の流れ



これは絶対! 予防のポイント

手袋を着用する

特に最終工程の盛付を行う際は必須です。食品や作業ごとに手袋を交換しましょう。



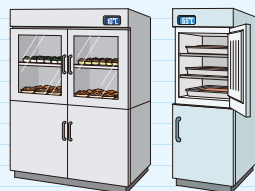
手洗い・消毒を行う

細菌は健康な人の肌にも存在しています。入退出時や作業の前後などに行いましょう。



毒素産生の温度帯を避ける

毒素が産生される温度帯は10~46℃です。冷蔵・温蔵、計画的な提供、早めの喫食が鉄則です。



調理時は帽子やマスクを着用する

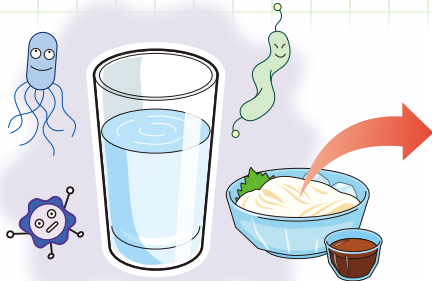
細菌は髪の毛や唾にも付着していますので、調理時に触れてしまったら手洗いをしましょう。



安心を育てよう! **実**になる衛生管理

使用水の衛生管理

食品取扱施設で使用する水・氷は飲用適の水を使用することとなっています。使用する水には水道直結式、水道水で貯水槽を介するもの、地下水など、施設ごとに様々であるため状態に応じて管理しなければいけません。



水を介する食中毒・感染症は、その被害が広範囲かつ患者数増の傾向にあります。特にカンピロバクター、ノロウイルス、病原大腸菌などによる集団発生が起っています。



共通事項



日常の水質確認

色、濁り、臭い、異物に問題がないか毎日の作業前に水質を確認しましょう。

貯水槽水道 地下水



残留塩素濃度の確認

定期的に残留塩素濃度が0.1mg/l以上であることを確認しましょう。

貯水槽水道



貯水槽内外の点検・清掃

蓋が施錠されているか、破損がないか、水槽内に異物の混入がないか等の点検を随時行いましょう。清掃は年に1回以上行いましょう。

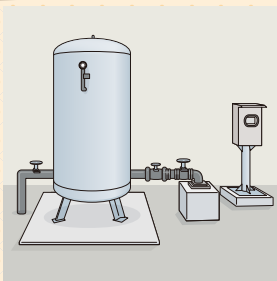
貯水槽水道



定期検査の受検

管轄省庁に登録された検査機関に依頼して年に1回以上、貯水槽内外の状態を確認してもらいましょう。

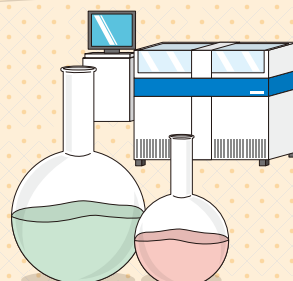
地下水



給水設備の点検・清掃

給水整備・その周辺は毎月1回点検し、常時清潔にしましょう。塩素殺菌器は、作業開始前に作動状況を確認しましょう。

地下水



水質検査の受検

使用水は管轄省庁に登録された検査機関に依頼して、定期的*に規定の水質検査を行いましょう。

*不慮の災害により水源等が汚染されたおそれがある場合にはその都度実施

ライオンハイジーン株式会社

本社	〒111-8644 東京都台東区蔵前1-3-28	TEL 03(6739)9050 (大代表)
札幌営業所	〒060-0001 札幌市中央区北一条西7-1-1	TEL 011(207)7824
仙台営業所	〒980-0811 仙台市青葉区一番町3-3-20	TEL 022(222)8250
東京営業所	〒111-8644 東京都台東区蔵前1-3-28	TEL 03(6739)9055
名古屋営業所	〒460-0003 名古屋市中区錦2-3-4	TEL 052(220)6760
大阪営業所	〒541-0057 大阪市中央区北久宝寺町3-6-1	TEL 06(7739)8425
福岡営業所	〒814-0001 福岡市早良区百道浜2-3-8	TEL 092(852)5918

無断転載禁止!

他の印刷物やWEBサイトなどでの無断使用を禁じます。