

ORA食の安全・環境部門会 食中毒予防セミナー

食中毒予防と衛生管理

[講師]

大阪府健康医療部 食の安全推進課 流通監視グループ

副主査 正垣 恭子氏

サラヤ(株) 大阪営業所 食品衛生インストラクター

拠点長 佐藤 美沙氏

平成25年6月21日(金) 14:00～16:00

浪速区／ORA大会議室

[講師] 大阪府健康医療部 食の安全推進課 流通監視グループ 副主査 正垣恭子氏

外食産業にとっての大きなマイナス要因に『予防』で打ち勝つ

食中毒そのものの発生件数は、平成10年をピークに徐々に減少傾向にある。発生事件数は平成23年度は平成10年の約1/3以下、患者数で約半数となっている。ただし、平成24年度はノロウィルスの流行により、患者数は若干増加。かつては食中毒は夏場に多いとされていたが、近年では年間を通じてくまなく発生する傾向にある。そして、以前は腸炎ビブリオ、サルモネラ、黄色ブドウ球菌などといった細菌性食中毒が大部分だったが、現在ではその中のカンピロバクター菌とウィルス性の代表格ノロウィルスとで食中毒全体の6割以上を占めるようになってきた。サルモネラ、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌(O157)、腸炎ビブリオ、黄色ブドウ球菌などの細菌は、いずれも熱に弱いという特性がある。したがってこれらによる食中毒を防ぐのにもっとも効果的なのは加熱であり、75℃で1分以上の加熱というのが目安となる。ただし、ウィルス性食中毒の元凶でもあるノロウィルスに関しては、85℃で1分以上の加熱がなければ死滅しない。細菌でもウィルスでもそれらは無味無臭なうえ、極めて少量で消化器症状の悪化や体調不良をもたらすものもある。そのため、これらに的確に対処し食中毒を防ぐのはなかなか骨の折れる作業となる。

■ カンピロバクター菌の特性

カンピロバクターは生の牛肉や鶏肉に付着している可能性が高いため、生食は避けなければならない。実際に鶏肉の加工業者を検査した時は、かなりの割合で菌が見つかった。そして市販鶏肉の汚染率は約3割以上とする報告がほとんど。レバーや鶏の刺し身などに付着しているカンピロバクター菌は、冷蔵庫の中でも生き続ける。また、まな板、包丁、手などを媒介にして汚染が広がるケースがあり要注意だ。ただ、散発的な発生が多く、中毒症状の程度には個人差もあるため、営業者がその危険性を見落としがち。予防法は75℃で1分以上の加熱殺菌。そして2次汚染を起こさないための衛生管理と調理器具の使い分けなどの配慮がほしい。いずれにしても、生肉を提供することによるリスクは非常に高いことをよく認識すべきだろう。

■ ノロウィルスの特性

カンピロバクターと同様に、ノロウィルスもごく少量を体内に取り込むだけで中毒症状が出てしまうたいへん危険なもの。牡蛎やアサリなどの貝類に多いウィルスと言われてきたが、冬季を中心に感染症として蔓延しやすいのも特徴。ノロウィルスはヒトの体内でしか増殖しないが、二次汚染された非加熱食品(サラダなど)によって食中毒を引き起こすので要注意。ある食中毒では、刺し身そのものではなく事前にまとめて作ったツマの「けん」にウィルスが付着していたのではと疑う事例も経験した。予防法としては、何よりも調理従事者の体調管理とこまめな手洗いで、ウィルスを調理場に持ち込まないこと。なお、ノロウィルス食中毒菌にはアルコールは効きにくいいため塩素系などによる消毒が必須。

腸管出血性大腸菌(O157)の特性

牛などの動物の腸管内に存在するO157は、少量で感染を引き起こすだけでなく、人から人へなど、感染力の非常に高い食中毒菌のひとつ。生レバーやユッケなどによる食中毒被害が多く発生したことで注目が集まっているが、ハンバーグなどでの発生事例もある。他にも、サルモネラ菌、黄色ブドウ球菌、ウェルシュ菌、セレウス菌など、食中毒の原因となる細菌は枚挙にいとまがないが、それらから身を守り食の安全・安心を確保するには、以下のような予防のための3原則を日頃から意識し、励行してほしい。

食中毒予防3原則

- ・細菌をつけない＝調理場、調理器具、食品取扱者の衛生に心がける
- ・細菌を増やさない＝迅速な調理と適切な温度管理をはかる
- ・細菌をやっつける＝加熱する場合は中心部が75℃(85℃※)で1分以上
※ノロウィルスの場合

飲食業に携わる者にはもちろん、外食産業にとっての食中毒問題は、顧客への悪影響はもとより、営業停止処分などによる損失など、起こしてしまうことによるマイナス要因ははかり知れないほど大きい。時には店の存続や事業そのものにも関わる大きな問題となりさえする。したがって、大阪府が発行する食の安全安心メールマガジン、Webサイトの活用といった情報収集なども積極的に行い、予防のための確かな知識を身に付け正しく対処していただきたい。



[講師] サラヤ(株) 大阪営業所 食品衛生インストラクター 拠点長 佐藤美沙氏

現場での徹底した衛生管理が『予防』のための確かな方法

食中毒発生状況、厳しさ増す現実

ノロウイルスによる食中毒の発生件数が416件、患者数が17,632人、カンピロバクターが266件で患者数1,834人。以下、黄色ブドウ球菌、ウェルシュ菌などと続く、平成24年の食中毒の発生状況。そして、ノロウイルスによる食中毒の発生場所として多いのが飲食店、弁当店などの外食産業であり、給食の分野でも数多く発生。カンピロバクターが原因の食中毒も主に発生しているのは外食業で、とくに鶏料理の店で顕著だった。これらをもみてもわかるように、いま、飲食業にとっての食中毒問題は非常にシビアになってきているのが現況といえる。平成24年の全食中毒発生件数は1,100件で一昨年より38件増加。患者数は約5,000人増加しており、食中毒による死者数はどちらも11人となっている。この死亡者のうち8名の死因となったのが後述する野菜の浅漬けによるものだった。前年の焼き肉店の事故で5名の死者が出たことといい、ひとつの企業による死者の出る食中毒事件が立て続けに起こったのも珍しい。

アレルギー対策の重要性も再認識

アレルギー食材が原因の死亡事故も多発しつつある。乳製品を除去した給食を食べていた女児が、おかわりをした際、チーズ入りのものを誤って与えられ、アナフィラキシーショックを起こし死亡するという事件も記憶に新しい。これは、先生の大丈夫だろう、という間違っただ判断が起こした悲しい出来事。アレルギーは食中毒と同様に死に直結することも少なくないので、飲食店などの外食業界でももっと配慮されるべきだろう。とくに小さな子どもには要注意だ。卵、乳、小麦、蕎麦、落花生、エビ、カニ、これら7つの食材がアレルギーを引き起こす可能性のある主だったものと言われている。このいわゆる義務表示7品目以外にも18にもおよぶ食材が存在するので、十分に認識しておく必要がある。間違っただ提供しないことはもちろんだが、同じ作業台で調理することも危険度を増すので注意が必要。併せて[コンタミネーション=意図しない混入]にも要注意。たとえば、蕎麦粉の付着したうどんを出してしまう、などといったことがないよう気をつけなければならない。さらに、思いがけない物に思いがけない物が含まれている場合もあるから、原材料のチェックも欠かさないように。



野菜の浅漬けによる食中毒事件

昨年夏に札幌市で起きた大腸菌O157による食中毒事件は記憶に新しい。この事件では、患者数が169名(2012年9月28日時点)出て、そのうちの8名が死亡した。原因となったのは白菜のきりづけ。大腸菌O157の潜伏期間は最長で260時間、約10日間。製造してから流通に乗せるという時間を経て消費期限内に食べられたもので発症。そのため、次々と患者が増加するという結果になった。原因を作った会社は家族経営の小規模なものであったため、衛生管理が行き届いていなかった。とくに、漬物の製造工程で必要とされる原料の殺菌や器具類の洗浄不足など、さまざまな不備も指摘されている。行政ではこの事案をきっかけに、漬物製造に関する衛生規範の見直しや改定を行なうこととなった。飲食店における野菜の提供に関しても、生で出す場合は除菌に対する認識を高めることが不可欠。幸い現在では、多種多様な除菌方法や殺菌のための効果的な手法が数多く開発されており、それらを活用しより安全・安心な食品の提供と衛生管理を心がけたい。

現場での食品衛生～世界での現状～

今年の3月、世界のベストレストランで3年連続で1位に選ばれたコペンハーゲンの北欧料理店で起きた集団食中毒は、国際的なニュースとして世界中に広まった。約60名の客がウィルス性の胃腸炎に見舞われたこの出来事は、はからずもウィルスや菌による食中毒がいまや世界規模で起きていることの証しとなった。一方、米国では過去2年で食中毒による健康被害が44%増加。被害を受けた人の数は毎年約4,800万人にのぼる。サルモネラ菌による食中毒はとくに多く、基準値の3倍にハネ上がった。その結果、メロンやマンゴー、食肉などの自主回収が相次ぎ、国としても大きな損失となっている。

見習うべき自治体の取り組み

ニューヨークでは、日本の食品衛生責任者と同様、講習を受講し試験に合格した[食品保護責任者]を1店舗に必ず1人常駐させなければならないという厳しい条例が公布されている。また、減点方式の食品事業所検査規定を市条例で制定。違反項目ごとに点数を累計し、基準を満たせない場合は営業停止を含む厳しい処分が行われるなど、新たなルールができています。そしてこのような流れは、米国の他の都市はもちろん、モスクワなど世界各国の主要都市でも次々と連鎖しており、食の安全・安心は国境を越えた多くの人々の強い関心事となっていることがわかる。

世界の現状から知る重要な管理ポイント

衛生に関する責任者が主体となり、店舗の衛生管理を実施したり、店舗での衛生責任者の役割や教育のあり方についての定期的な見直しがいま、各企業、各飲食業で必要な時代となりつつある。新たな試みの具体例としては、◎期限切れ食品の保管、販売が判明した場合は始末書を提出させ給与に反映させる◎賞与金額を衛生点検での点数結果で変動させる◎現場での衛生面改善事例発表会を開催し、優秀店舗を表彰する◎DVDやリーフレットを配布して従業員対象の教育を定期的実施する…など、施策、試みは多種多様にわたる。だがそのいずれもが、食中毒の予防と衛生管理の向上に寄与することは間違いない。加えて、手洗いマニュアルを活用し正しい方法で確実な手洗いを実行するなど、外食に携わる者としての基本中の基本もしっかりと押さえておくべきなのは言うまでもない。