

食べもの文化 2012年5月号 連載 26 食品事故・食中毒予防は3原則から4原則へ

新しく給食調理室に加わった皆さんに覚えていただきたいのは、食中毒予防の原則は、これまでの3原則に「持ち込まない」を加えて4原則が主流となっていることです。さらに、ノロウイルスなど少量で病気を起こす微生物は「拡げない」ということが重要になります。

▼「増やさない」の効果が認められない少量感染微生物

これまでは、食中毒予防は「細菌をつけない、増やさない、殺菌する」の3原則といわれていました。しかし、近年は、食品中で増殖しなくても食中毒を起こすノロウイルスやカンピロバクターなどが多数を占めるようになりました。また、発生件数は多くはありませんが、腸管出血性大腸菌も少量の汚染で食中毒を起こします。これらのウイルスや菌は、食中毒予防で最も手軽にできた「増やさない」(＝早く食べる、冷蔵保管するなど)という対策の効果がありません。

▼「持ち込まない」を加える

食中毒の予防には、食品に病原微生物を付着させない(付けない)ことが必要で、そのためにもできるだけ調理場に「持ち込まない」ようにします。異物混入などの食品事故を防ぎ、安全な食品を提供するためにも「持ち込まない」という概念を導入することが重要になっています。

▼持ち込まないためのポイント

○原材料の納品・検品の徹底

○個人衛生の徹底

(健康チェック・身だしなみのチェック・手洗いの徹底)

○異物になる可能性のあるものを排除する



▼なぜ、原材料の納品・検品を徹底するのか⇒食材等からの持ち込みを防ぐ

納品される原材料を検品する際には、品物や賞味期限・消費期限の確認だけでなく、原材料の表面の汚れなども確認してください。外から持ち込まれる新聞紙やダンボール、発泡スチロール箱などが汚染されていることもあるので、調理場にそのままもち込まず、専用の容器に入れ替えてください。

▼なぜ、個人衛生を徹底するのか⇒ノロウイルスは人が重要な感染源

ノロウイルス食中毒は、2001年から2011年まで、全国の食中毒患者の第1位を独占しています。これまでの原因は、ウイルスを保有するカキやシジミなどの二枚貝を生や十分に加熱しないまま食べることでしたが、近年は、調理従事者が手指を介して食品などにウイルスを付着させることによって起きています。人がもっとも重要な感染源なので、個人衛生を徹底する必要があります。

●健康チェック

吐き気や嘔吐、腹痛・下痢などの症状がある人は、食中毒菌やノロウイルスに感染している可能性があります。出勤前、調理場や作業場に入る前にチェックし、症状がある場合は出勤しないで上司の指示を仰ぎ、調理場には入らないようにします。

早めに医療機関を受診し、ノロウイルスの有無を確認してもらいます。ノロウイルス感染が判明した場合は、症状が治まってもウイルスを排出していることがあるので、検便検査でノロウイルスが検出されなくなるまでは、食品に直接触れる業務に従事しないようにします。

ノロウイルス感染による嘔吐は、突然に来ることがあります。調理場などで嘔吐すると、ウイルスを作業場全体に広げてしまうので、気分が悪いな、という場合も注意しましょう。

▼不顕性感染(健康保菌者)もあるので、誰もが感染してつもりで作業を

症状のある人は、上記のような注意をしていただくこととなりますが、ノロウイルスは感染してい

でも症状が出ないことがあります。感染して症状が出るのは5割から6割程度で、他は腸内に多くのウイルスを保持していても症状がありません。流行期の冬場は、症状のない人でも感染している可能性があるため、常に手洗いを徹底してください。

●手洗いの徹底

手洗いは衛生の基本といわれ、病原微生物を持ち込まない、広げない、付けない、などの効果があります。

作業場に入る際の手洗いは、病原微生物を「持ち込まない」ため、トイレの後の手洗いや汚染物に触れた後の手洗いは汚染を「広げない」ため、盛りつけ作業の前の手洗いは汚染物を「付けない」ためのものです。今の手洗いは何のためにしているのかを考えて手洗いをすることも重要です。ノロウイルス対策には、石けんでの二度洗いとアルコール消毒が効果的です。

●手指の養生を

手指に手荒れや傷があると、手洗いをしてもウイルスや細菌が落ちにくいので、手荒れを起こさないように、作業後はハンドクリームなどで手の養生をしてください。調理作業では衛生手袋を着用し、食品に直接触れないようにします。

▼身だしみのチェックで微生物汚染や異物混入防止

職場に到着するまでに、外部でいろいろな病原微生物と接触します。病原微生物を調理場にもち込まないためには、清潔な作業着に着替え、専用の帽子や作業靴に履き替えます。トイレに行くときは、必ず着替えや靴の履き替えをします。



腕時計、指輪やピアスなどの装飾品は、微生物汚染や異物混入の原因になるので、はずします。髪の毛は、着替えの際にブラッシングして清潔に保つよう心がけ、帽子を着用する際に帽子からはみ出さないようにするとともに、作業着にローラーをかけて抜け毛を取り除きます。