



食中毒原因微生物等を理解して効果的な消毒を…



給食施設で食中毒を防止するためには施設の衛生管理が重要で、食品に安全な環境を確保するには、施設内の整理整頓、清掃、消毒をしっかりと行う必要があります。

一般衛生管理が適切に実施された上で、食中毒原因微生物等の性状をちゃんと知っておくと、消毒効果が確実に上がります。

食中毒原因微生物等の性状を知っておきましょう

【赤字が弱点】

<細菌>

基本は「つけない」・「ふやさない」

【感染型】

不適切な温度管理により食品中で増えた菌が症状を引き起こします

- ・サルモネラ 自然界に広く分布 特に卵・鶏肉 熱 75℃ 1分以上、アルコール
- ・カンピロバクター 動物腸管内 特に鶏肉 熱 75℃ 1分以上
- ・腸炎ビブリオ菌 魚介類が原因 真水での洗浄 生食用は 4℃以下保存

【生体内毒素型】

少量の菌でも体内に侵入すると体内で増殖して発症します

- ・腸管出血性大腸菌 反芻動物の腸管内で生息 少ない菌量で発症 熱 75℃ 1分以上
- ・ウエルシュ菌 土壌由来菌 酸素を嫌う嫌気性菌 芽胞を形成する熱耐性菌
100℃ 4時間でも死滅しない アルコール消毒効果なし



【食物内毒素型】

食品内で増殖し人体組織に有害な毒素を生産します

- ・黄色ブドウ球菌 耐熱性毒素(エントロトキシン※)産生 ※100℃ 30分でも無毒化しない
- ・ボツリヌス菌 土壌由来菌 酸素を嫌う嫌気性菌 芽胞を形成する熱耐性菌
120℃ 4分間と同等の効果を有する方法での殺菌処理

【感染型&毒素型】

食品中で毒素を生産(毒素型)と腸管内でも毒素を生産し症状(増殖型)

- ・セレウス菌 土壌由来菌 芽胞を形成する熱耐性菌 耐熱性毒素(エントロトキシン)産生

【感染症型】

腸管内で増殖して発症し、強い感染力で拡散します

- ・コレラ菌、赤痢菌

<ウイルス>

「もちこまない」が大事

- ・ノロウイルス 感染症で発症することもある 少ないウイルス量(10~100個)で発症

患者便 1g にウイルス量は 10億個以上

熱に弱く、加熱で不活化(85~90℃で90秒以上の加熱が推奨)

侵入防止 調理施設内に入れさせないしっかりした健康管理

拡散防止 施設環境の消毒 正しい手洗いの励行 生食品には付けない



<寄生虫>

- ・アニサキス 魚介類の寄生虫 冷凍処理 60℃ 60秒、70℃瞬間で感染力消失

アルコール消毒が効かない菌やウイルス、熱に耐性を持つ芽胞菌や毒素等様々な危害原因が存在します。塩素系消毒剤は細菌やウイルスに効果的ですが、金属腐食やトリハロメタンの発生などその取扱いには注意が必要です。場合によっては、物理的な方法で洗い流すことが効果的な場合もあります。

調理するメニューなどから、その食材に付着している可能性の高い菌の種類を考えて対応することが大切です。まずはしっかりとした環境づくりと正しい手洗いを習慣づけましょう。

眼には見えない細菌やウイルスが相手です。これで大丈夫とは言えませんが、敵をよく知ればその対策は自ずと見えてきます。食材と食中毒原因菌との関係、対象菌の弱点などを理解すれば、菌が弱ってくる姿が徐々に見えてくるようになります。