

Vol. 08

Cleanpedia

クリーンペディア

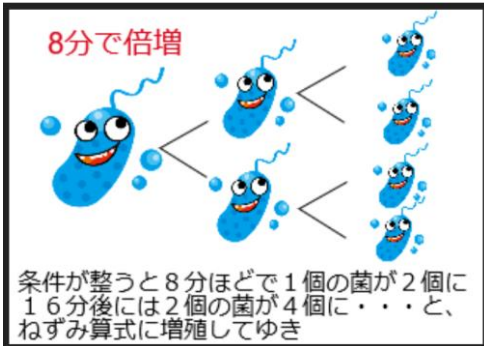


細菌性食中毒は気温の高い時期に増えるよ

食品の温度管理に注意しましょう

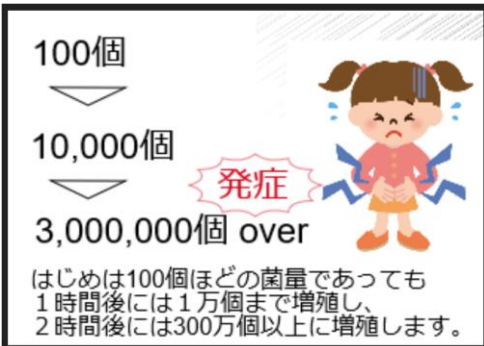


様々な食中毒菌の中でも腸炎ビブリオの増殖スピードは群を抜いています。



8分で倍増

条件が整うと8分ほどで1個の菌が2個に16分後には2個の菌が4個に・・・と、ねずみ算式に増殖してゆき



100個

10,000個

発症

3,000,000個 over

はじめは100個ほどの菌量であっても1時間後には1万個まで増殖し、2時間後には300万個以上に増殖します。

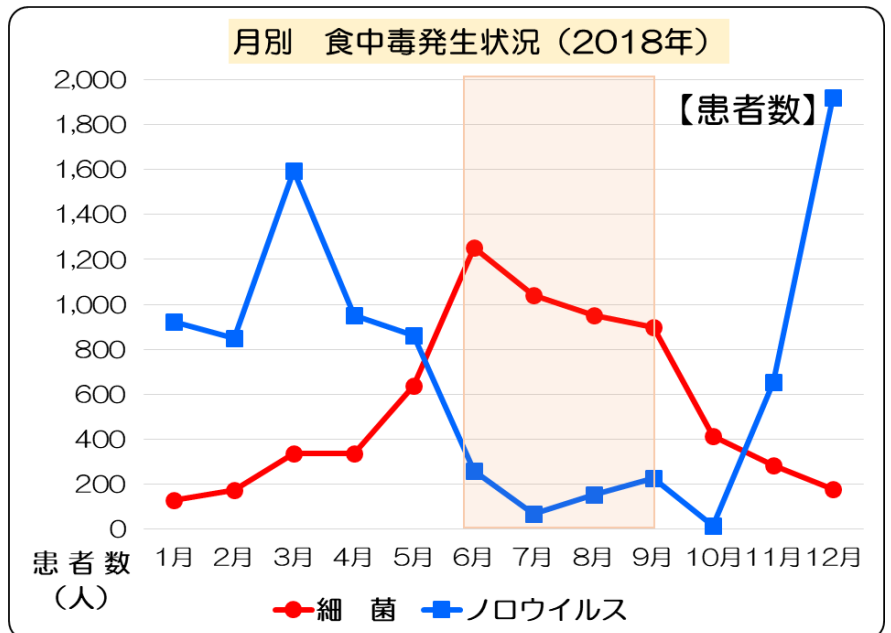


夏は日焼けと食中毒に注意!

気温が上昇する夏場には、カンピロバクター、腸炎ビブリオ、ウエルシュ菌、サルモネラ属菌、腸管出血性大腸菌、黄色ブドウ球菌といった細菌性の食中毒が多発します。

これらの菌は35℃前後で最も早く増殖することから、夏場は食品が室温に放置されると食中毒が起こりやすくなります。食品の温度管理に気を配り細菌を「増やさない」ようにしましょう。

▼夏場は細菌性食中毒が増加傾向





SANITIZER
除菌・除ウイルス
アルコール製剤
食品添加物



キャプテン
マルチガードAgプラス
幅広い用途に適した多目的洗浄剤



※製品についての詳細は
営業員までお尋ね下さい。

▼典型的な夏場の食中毒「腸炎ビブリオ」

腸炎ビブリオは海水中にあり、水温の高い時期に漁獲された魚介類に付着しています。条件が整うと爆発的に分裂・増殖しますが好塩性で真水に弱い特徴があります。寿司や刺身など魚介類を生食する機会の多い日本では、20年ほど前まで腸炎ビブリオが夏場の食中毒の筆頭でしたが、生食用鮮魚介類に厳しい温度管理などが求められるようになり激減しました。



▼食中毒を防ぐためには？

腸炎ビブリオによる食中毒は大幅に減少しましたが、決して海水中の菌が少なくなったわけではありません。食中毒予防の3原則に従って魚介類の取り扱い方を確認し、徹底しましょう。

食中毒予防の3原則

- ①菌をつけない（個人衛生・二次汚染防止）
- ②菌を増やさない（迅速な取扱い・温度管理）
- ③菌をやっつける（加熱・洗浄・消毒・殺菌）

①菌をつけない

- i) 魚介類は調理前に流水で良く洗い、**エラや腸管内に付着した菌を洗い流す。**
- ii) 冷凍魚介類は解凍時に腸炎ビブリオが増殖したり、他の食材や調理器具などを汚染しないよう気を付ける。
- iii) 調理に使用したまな板、包丁などの調理器具は腸炎ビブリオが付着しているとして洗剤を使って**十分に洗浄し**、アルコールやブリーチなどで**除菌する。**
- iv) 調理後の手指は、手指用洗浄剤を使用して2回洗いし、よく乾かしてからアルコールで消毒する。

②菌を増やさない ★Check! 夏場は特に注意!

- i) 生鮮魚介類を取り扱う際には調理前や提供前のわずかな時間でも冷蔵庫に入れ、**4℃以下で保存**する。
- ii) 宴会などで生鮮魚介類を提供するときは氷を引いた器に盛り付け、一定時間が経過したら下膳する。

③菌をやっつける

調理時には中心部まで**十分に加熱**する。

参考：日本食品衛生協会「食と健康」より

ADEKA クリーンエイド株式会社

本社 〒113-8422 東京都文京区本郷1-4-5 陽光ビル ☎03(3816)1271
札幌営業所 〒060-0061 札幌市中央区南1条西10-4-143 第二タイムビル ☎011(222)2104
仙台営業所 〒980-0811 仙台市青葉区一番町3-3-5 仙台青葉通ビル ☎022(223)1815
名古屋営業所 〒450-0003 名古屋市中村区名駅南1-20-12 ヨンゴービル ☎052(582)3855
大阪営業所 〒550-0004 大阪市西区鞠本町1-20-13 なにわ筋ビル ☎06(6225)2220
福岡営業所 〒812-0041 福岡市博多区吉塚4-11-15 サンビューK-Yビル ☎092(627)4800

ADEKA クリーンエイドのホームページ <http://www.acajp.com>

●商品の仕様は、予告なく変更される事がありますのでご了承下さい。