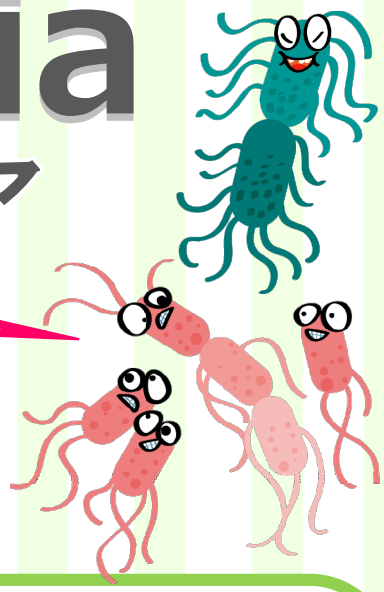
Vol. 19 Cleanpedia クリーンペディア

2022年8月10日発行

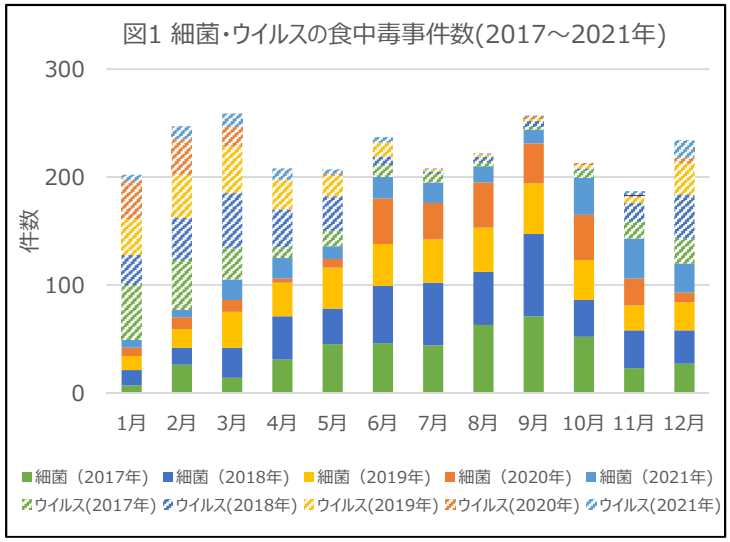


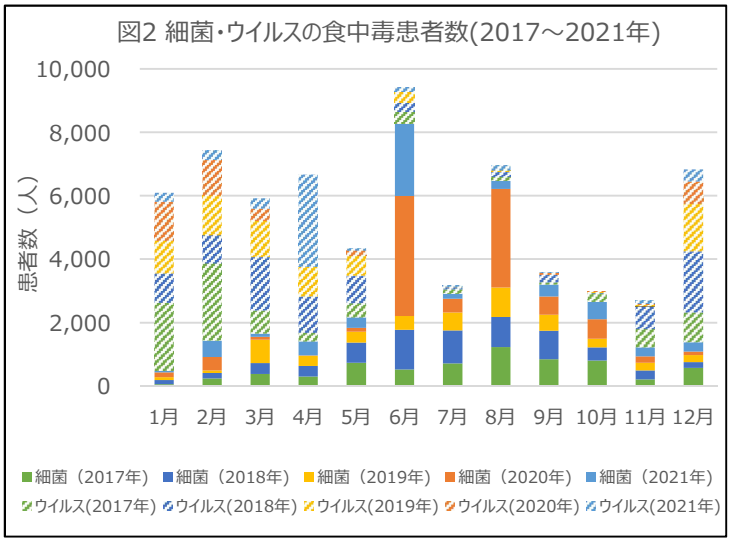
コロナ対策も大切だけど

食中毒にも気をつけよう

細菌・ウイルスを原因とする食中毒は、年間通して発生しています。特徴として、冬場はウイルス性、夏場は細菌性が多くみられ、6月～10月は、特に細菌性食中毒が増える時期です（図1）。 気温が上がり始める6月には、2020年、2021年と続けて2,000人規模の細菌性食中毒が発生しました（図2）。
10月は気温は下がってきますが、事件数は横ばいなので、引き続き注意が必要です。

過去５年の食中毒発生状況

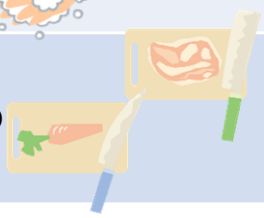




夏場は細菌が増えるための条件が多くあてはまり、その結果、食中毒が発生します。細菌が増えるための条件は、ポイントとして①**温度**(多くの細菌は20～50°で繁殖)②**時間**(時間の経過とともに増殖)③**水分**(水分を多く含む食品で増殖しやすい)ことがあげられます。繁殖を抑制するには食中毒予防の３原則を確認しましょう。

食中毒予防のための3原則

つけない	増やさない	やっつける
・洗う ・分ける	・温度管理 ・すぐ食べる	・加熱調理 ・殺菌消毒
手洗い 調理器具の使い分け	適切な温度で調理、保管 調理後はすぐに食べる	中心部までしっかり加熱調理 （目安は75℃、1分間） 調理器具の洗浄･殺菌･消毒



Recommend

手指の殺菌・洗浄が同時に行える
手指用殺菌洗浄剤

セーフメイトノロCS

医薬部外品

主成分：陽イオン系界面活性剤（塩化ベンザルコニウム液）

手指消毒用速乾性アルコール

手指用アデチールH2

指定医薬部外品

主成分：エタノール

調理器具、食品まわりの
除菌・除ウイルスに

セーフメイトウイロックVG

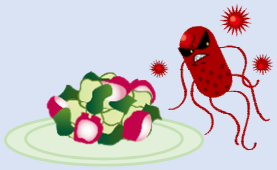
アルコール製剤・食品添加物

※製品についての詳細は
営業員までお尋ね下さい。

過去の事件を参考に、細菌性食中毒の対策について
再度見直してみましょう

「海藻サラダ」による集団食中毒事件

時　　期　：　2020年6月
場　　所　：　埼玉県内の小中学校
患 者 数　：　生徒、職員等2,958人
原因食品　：　海藻サラダ
病因物質　：　病原性大腸菌



食中毒に至ったと推定される主な要因

原材料から大腸菌O7:H4が検出されたこと

調理後、配送・配膳・喫食までの間、
冷蔵管理されていなかったこと

温度管理不十分ななかでの前日調理、
および加熱工程がなかったこと
（乾燥海藻を前日に水戻し）

この事件では・・・

つけない	増やさない	やっつける
ついていた	増えてしまった	やっつけなかった
原材料の乾燥海藻から大腸菌を検出。	前日に調理。調理行程中の温度管理が不十分。	加熱工程がなかった。

病原菌が**ついていた**としても増殖していなければ、
食べても発症しなかったかもしれません。
水ではなくお湯で海藻を戻して、菌を**やっつけていれば**、
発症しなかったかもしれません。たとえ、加熱の効果が
低い病原菌でも、適切な温管理で**増殖**や毒素の産生を抑
えることによって、発症を防ぐことができます。
この３原則のうち、どれか一つ欠けただけで、大きな
事故につながることがあります。

正しい知識で食中毒を予防しましょう♪

参考：厚生労働省HP「食中毒統計資料」、
「埼玉県内の学校給食で発生した病原大腸菌による集団食中毒について」

ADEKA クリーンエイド株式会社

本　　社　〒101-0062　東京都千代田区神田駿河台2-5-12　NMF駿河台ビル　☎03(3816)1275
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　大阪市西区靭本町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　https://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。