

【食中毒】大阪・堺市の学校給食集団食中毒のその後



※写真はイメージです。

堺市で 1996 年 7 月、学校給食などで児童ら 9 千人以上が感染した腸管出血性大腸菌 O157 による集団食中毒で、市は 31 日までに、当時小 1 で発症した同市北区の女性 (25) が後遺症の腎性高血圧を原因とした脳出血で、昨年 10 月 11 日に死亡したと発表した。

この食中毒では小学女児 3 人が 96 年 7 月～97 年 2 月に死亡しており、4 人目。

市教育委員会によると、治療が必要と過去に診断されたなどとして市が追加検診を実施しているのは 2014 年度末の時点で、この女性を含め 20 人。残る 19 人のうち少なくとも 4 人は慢性腎炎などで現在も治療や経過観察が必要な状態という。

当時、堺市中区の市立小に通っていた女性は、溶血性尿毒症症候群 (HUS) を発症し、約 60 日入院。その後、腎性高血圧の治療のため循環器科などに通院を続けていたが、昨年 10 月 10 日夜、自宅で意識不明となり搬送先の病院で翌日、死亡した。(引用転載：日本経済新聞 2016/3/31 13:37 より)

作業者の手洗いから始まる衛生管理！

上記の記事は、1996 年 7 月に堺市で発生した O157 集団食中毒事故患者の経過に関する続報です。汚染源、汚染経路の特定はできませんでしたが、厚生省による最終報告では、特定の生産施設から出荷された貝割れ大根 (非加熱食材) が原因食材である可能性が高いと公表されています。食中毒予防の 3 原則は、食中毒菌を「つけない・増やさない・やっつける」の基本を守ることが重要です。調理現場でできる食中毒予防について改めて考えました。

原因の推測

問題となった事象	原因を考えるポイント
外部から持ち込まれた食材	① 製造環境や製造工程での微生物制御の管理は基準通りであったか？
	② 調理過程における調理従事者の手指の洗浄消毒のルール、記録はあるか？
	③ 原材料、器具の洗浄殺菌がマニュアル通りであるか？ 記録はあるか？

対策案

外部から持ち込まれた食材には菌が付着している可能性があります。調理従事者は食材の洗浄だけではなく、自身の手や作業環境における洗浄殺菌は有効な予防手段です。納入から調理段階までの原材料の状態の検収、微生物制御のための管理と合わせて、**調理従事者は衛生状態を管理することが重要です。**

汚染を防ぐためのポイント

POINT 1：調理従事者の手指の洗浄は「手洗いマニュアル」に従って行う。

POINT 2：特に爪と指の間や皺などの細かな凸凹が汚れているときは**爪ブラシ**を用いて洗浄する。

<p>提案する清掃用具 バーキュート 私の爪ブラシ</p> 	<p>選択する理由</p> <ul style="list-style-type: none"> ・細かいブラシの毛先が手の皺や爪の間にしっかり届くので、隅々までしっかり洗浄することができます。 ・柔らかいブラシなので、皮膚への負担が軽く、痛みや荒れを軽減し、手指洗浄の徹底を補助します。 ・ブラシ洗浄後は専用ホルダーでしっかり乾燥させることができ、使用前後の細菌の繁殖を防ぎます。 ・記名して使うことで個人別管理ができ、使い回しによる汚染拡大を防ぎます。
---	---

(株)バーテックでは、このような事故の予防のため、食品製造業向けのブラシの提案だけでなく、現場の作業員から普段の清掃作業で求められている結果を得られているかなどを聞き取り、清掃マニュアルをはじめとする食品製造現場の衛生管理レベルの向上をお手伝いしています。まずは、**弊社営業担当者、またはメールアドレス (is@burrtec.co.jp)** までご相談ください。