

【食中毒】 姫路の恵方巻き食中毒 150 人に 調理者の手指から黄色ブドウ球菌



※写真はイメージです。

姫路市の飲食店が販売した恵方巻きを食べた男女に嘔吐（おうと）や下痢などの症状が出た食中毒で、市保健所は8日、患者数が当初の34人から150人に増加したと発表した。調理に携わった従業員のうち、1人の手指から黄色ブドウ球菌が検出。保健所は従業員の手洗いが不十分だった上、常温で長く保管していたことで菌が爆発的に増殖したと考えられるとしている。

市保健所によると、同市魚町の飲食店「雷寿司」は今年2、3の両日、店内で調理した恵方巻き計1690本を販売。症状を訴えたのは同市などの1～91歳の150人で、重症者はおらず、全員が快方に向かっているという。

(引用転載：産経新聞 2024/2/8 19:07 より)

手洗いから食材への汚染を防いで食中毒リスクを低減しましょう。

上記の記事は、2024年2月3日に兵庫県姫路市で販売された恵方巻きによる、集団食中毒事故のものです。食中毒の原因菌は黄色ブドウ球菌と特定され、汚染の原因は従業員の手洗い不十分であると推定、さらに汚染された具材を使用した巻き寿司を長時間常温で保管したことで菌が増殖し、食中毒に繋がったと考えられると発表されました。今回はこの事故から、基本的な衛生管理である手洗いの重要性を改めて考えました。

■ 原因の推測

問題となった事象	原因を考えるポイント
手洗い不足により 汚染された食材	① 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？
	② 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？
	③ 生産量と生産能力は見合っていたか？マニュアルが実行できる状況だったか？

■ 対策案

食中毒予防の3原則は「つけない・ふやさない・やっつける」です。調理従事者は、まず食材等に原因菌を「つけない」ために自身の手の洗浄殺菌を徹底することが重要です。また、手洗後は交差汚染やそれ自体が菌の温床となる共用のタオル等ではなく、使い捨てのペーパータオル等の衛生的なもので拭き取るようにしましょう。

そして、基本的な衛生管理を必ず実行するために、生産量と生産能力を管理、維持することも考えましょう。

▼ 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凹凸が汚れているときは**爪ブラシ**を用いて洗浄する。

▼ 提案する清掃用具

バーキュート 私の爪ブラシ



▼ 選択する理由

- ・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。