

【食中毒】おにぎりを食べた14人が集団食中毒『黄色ブドウ球菌』が原因



※写真はイメージです。

埼玉県は3日、深谷市内の事業所で5月26日に配達されたおにぎりを食べた従業員14人が嘔吐（おうと）や腹痛などの症状を訴え、うち3人の便から黄色ブドウ球菌を検出したと発表した。全員、快方に向かっているという。熊谷保健所はおにぎりを製造した食品館ハーズ（深谷市荒川）が食中毒を発生させたとして、同施設を5日まで3日間の営業停止処分とした。

（引用転載：埼玉新聞 2024/06/04/11:03 より）

基本的な一般衛生管理の構築の不備により、発生した食中毒である

夏場は、温度・湿度が高くなり細菌が増える条件がそろると、食中毒がします。上記の記事は、5月に発生した黄色ブドウ球菌（エンテロトキシンA産生）が原因となった細菌性食中毒による食品事故です。49名の喫食者に対し、14名が食中毒症状を訴え、そのうち3名の便から黄色ブドウ球菌が検出されました。保健所の調査により、患者らが同施設のおにぎりを喫食しており、また、調査対象者の自宅で冷凍保存されていた同社のおにぎり（鮭）からも黄色ブドウ球菌が検出されています。今回は、細菌性食中毒の発生を予防するためのポイントと対策の一例を紹介します。

（引用元：埼玉県食品安全課プレスリリース 2024/6/3 より）

原因の推測

問題となった事象	原因を考えるポイント
黄色ブドウ球菌に汚染された食品	①手指や調理器具の洗浄、消毒は手順通り実施されていたか？
	②手袋、帽子や作業着などは衛生的な使用状態で使用されていたか？
	③食材の保管や管理はマニュアル通り行われていたか？

対策案

食中毒対策の原則は、原因となる細菌を「つけない」「増やさない」「やっつける」です。黄色ブドウ球菌は人の手指や髪の毛、特に化膿した傷口やニキビなどから多く検出されます。食品に付着した黄色ブドウ球菌が増殖し毒素を生成して食中毒を発生します。予防は、**直接食品に触れない**。手指や機械器具は洗浄消毒し、手袋等を正しく使用すること、菌の増殖させないために食品を10℃以下で保存することです。食品の保管時には、食品同士の交差汚染を防ぐために、蓋などで密閉できる容器で小分けにして保管することも有効です。

食中毒予防のポイント

POINT 1：食品に触れる機械器具や手指は洗浄消毒し、手袋等を正しく着用する。

POINT 2：食品同士の交差汚染を防ぐため、食品は蓋付きの容器等で小分けにして保管する。

提案する器具

バーキータ X カラーバケツ



選択する理由

- ・5色のカラー展開があり、**食材別、エリア別でのゾーニング管理**にあわせて、**交差汚染が予防できる**。
 - ・**蓋をしたバケツを重ねて使用できる**ため限られた**スペースを有効活用**できる。
 - ・**X線検査機で検出できる材質**であり、異物混入対策にも万全です。
- ※ 同素材のテストピースにて事前の反応テストを実施してください。

（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。