

【食中毒】米マクドナルドでO157の集団感染、49人が感染し1人死亡



※写真はイメージです。

米疾病対策センター（CDC）は22日、米マクドナルドのハンバーガーとの関連が疑われる腸管出血性大腸菌 O-157 の集団感染が起きたと発表した。22日夜時点で、コロラド州とネブラスカ州を中心に計10州で49人の感染が確認され、10人が入院、1人が死亡した。

CDCによると、聞き取り調査をした全員が発症前に同社のハンバーガー「クォーターパウンダー」を食べたという。どの具材が感染源となったかは不明だが、CDCは生タマネギのスライスと牛肉のパティを検査している。いずれの具材もこの商品のみに使われており、同社はCDCに両具材の利用を停止したことを報告した。

（引用転載：読売新聞オンライン 2024/10/23 10:31 より）

一般衛生管理（PRP）に基づいた環境整備で細菌汚染と増殖を防ぎましょう。

1982年に米国で発生した腸管出血性大腸菌 O157 による食中毒は、ハンバーガーパティの加熱不足が大きな原因でした。米国では、数年ごとに腸管出血性大腸菌 O157 による大規模食中毒が発生しています。

上記記事の事故については、CDCの続報（11月13日）によると、死者数は変わりませんが、14州に拡大し発症数は104人となっています。

当初は、オニオンスライスと牛肉のパティを原因食材として調査をしていましたが、原因食材は、オニオンスライスとして、汚染経路等について継続した調査が進められています。米国の食品製造現場は、大規模な機械による自動化、少人化が進んでいます。生産出荷量に対して発症者数が少ない点から考えると、原因の特定は容易ではないと考えられます。今回のような食中毒事故を防ぐには一般衛生管理の運用が重要です。

■ 食中毒の予防

問題となった事象	原因を考えるポイント
O157に汚染された食品	①調理器具などの食品接触面の洗浄、消毒は手順通り実施できていたか？
	②作業者の手指の衛生状態や健康管理は上手くいっていたか？
	③食品の加工時の温度や保管温度は適切に管理できていたか？

■ 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。さらにもう一つは、食品製造環境に「持ち込まない」ということです。食品製造環境を清潔にする一般衛生管理の徹底し、菌の増殖を防ぐために適切な温度、湿度の管理が重要です。また、従業員教育は意識の醸成だけでなく、誰がやっても安全を確保できる手順書と記録を行うことです。記録は目に見える証明になり、万が一の事態が発生した際にも、事業者や作業者を守り、原因究明と再発防止の手掛かりになります。

▼ 食品製造環境のレベルアップ

<p>■ 提案するサービス スマイルプロジェクト</p> 	<p>■ 提案する理由</p> <p>HACCPリーダー資格をもつ清掃ブラシのプロが、お客様のご要望や問題点を、現場を見ながら直接聞き取りし、最適なブラシや清掃道具の管理方法、防虫対策などをご提案します。お客様の品質の向上・生産性の向上はもちろん、従業員様の衛生意識から働きがいの向上にまでアプローチすることができます。食品工場働く皆様が笑顔になるお手伝いが「スマイルプロジェクト」です。</p>
--	--

㈱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。