

【食中毒】O157 集団食中毒、死者計 8 人に 札幌市「製造工程が問題」



※写真はイメージです。

白菜の浅漬けを原因とする北海道の腸管出血性大腸菌 O157 の集団食中毒で 28 日、苫小牧市の病院に入院中の 80 代の女性が死亡した。死者は計 8 人となった。札幌市保健所は同日、製造工程に問題があったとする最終報告をまとめた。

道によると、死亡した女性は苫小牧保健所管内の高齢者施設で 8 月 1 日、岩井食品（札幌市西区）が製造した白菜の浅漬けを食べ、血便などの症状で入院した。集中治療室（ICU）で治療を受けていたが、多臓器不全で死亡した。

札幌市保健所が 9 月 7、8 日に行った再現試験では、消毒液の濃度が作業の過程で厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」の基準を下回った。漬け石や漬けだるも消毒しておらず、保健所はずさんな工程に問題があったと結論づけた。

これまで 4~102 歳の 7 人が死亡していた。道内外の 170 人が発症し、169 人が患者認定されている。（引用転載：日本経済新聞 2012/9/28 22:46 より）

洗浄殺菌、器具管理のルールを決め、確実に実践しましょう！

上記の記事は、2012 年 8 月に発生し、患者数 169 名、死者 8 名を出した O157 集団食中毒事故のものです。高齢者施設を中心に、スーパー、ホテル、飲食店等が流通先であったため、被害が広範囲に拡大しました。原因は、原材料の白菜の適切な微生物制御や使用器具の洗浄殺菌不足などが可能性として考えられます。保健所による調査の結果、O157 の汚染原因の特定はできなかったものの、製造環境の衛生管理体制に不備が確認され、ゾーニングによる衛生レベルの管理が実践されていなかったことも判明しています。この事故以降「漬物の衛生規範」が改正されました。今回はこの事故を参考に、食中毒事故防止対策の一例をご紹介します。

原因の推測

問題となった事象	原因を考えるポイント
O157 に汚染された漬物	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 原材料の入荷から製造・製品出荷までの各工程の記録はあるか？
	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

食中毒毒予防の 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。それらの点では洗浄殺菌は有効な予防手段です。原材料を衛生的に取扱うことは基本ですが、製造環境において**十分な洗浄殺菌ができるように、清潔な器具を用途に合わせて使用すること**です。**殺菌剤等の化学薬品に耐久性のある洗浄用のブラシなどは、破損や摩耗による異物混入の予防もできます。**

汚染を防ぐためのポイント

POINT 1：食品に触れる機械器具は、消毒殺菌できる洗浄方法で¥を実施し、その効率も検討する。

POINT 2：消毒殺菌作業に用いる器具は**殺菌剤等の化学薬品に耐久性があるものを使用する。**

<p>提案する清掃用具 バーキュート バーキュートプラス製品</p> 	<p>選択する理由</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ブラシ線材に使用されている素材は耐熱性・耐摩耗性・耐薬品性に優れており、殺菌消毒剤による滅菌も行えます。※ ・食品衛生法に対応したブラシなので、食品製造加工現場で安心してお使いいただけます。 ・複数カラー展開なので、エリアや工程ごとに用具のカラーを変え、識別することでゾーニングによる交差汚染対策もできます。 <p>※一部線材では非対応のものもあります。個別の耐熱温度などは、弊社 HP、カタログに記載の情報をご確認ください。</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。