



# へいせいかわら版 “令和”

2024年7月号



あっという間に夏ですね。今年も顕著な高温になる可能性があるそうです。こまめな水分補給や休憩をしながら過ごしていきましょう！！また、皆様もご存知かと思いますが、7月3日から新紙幣が発行予定です。デザインが変更されるということで楽しみです。

## ～夏に気をつけたい細菌性食中毒～

食中毒は年間を通して発生していますが、梅雨時期（5月～6月）と夏（7月～9月）は湿度や気温が高く、細菌が増えやすいため、この時期には細菌性食中毒の発生件数が増加する傾向があります。そこで、食中毒を引き起こす代表的な細菌を紹介します。

細菌名	主な生息場所	主な原因食品
カンピロバクター	ほとんどの動物の腸管	食肉（特に鶏肉）、飲料水
病原性大腸菌（O-157）	牛などの家畜の腸管	多種の食品、食材
サルモネラ菌	自然界に広く生息	鶏卵、食肉（特に鶏肉）
ウェルシュ菌	動物の腸管、土、下水	食肉加熱食品（カレー、シチューなど）
黄色ブドウ球菌	人や動物	おにぎり、サンドイッチなど
セレウス菌	土壌など自然界に広く生息	穀物加工品、チャーハンなど

昨年では、青森県の老舗弁当店で大規模な食中毒事件が起き、「黄色ブドウ球菌」と「セレウス菌」が検出されました。

原因として以下のことが挙げられています。

- ① 委託業者から仕入れたごはんを従来よりも高い温度で受け入れを行い**温度管理が不適切**だったため施設内で冷却するまでの間に細菌が増殖した可能性がある。
- ② 仕入れたごはんの箱についてアルコールで拭き取る作業をしていなかったなど**衛生管理を徹底していなかった**。

原材料の受け入れの際は、適正温度で運ばれてきたかを赤外線温度計等を使って必ず確認しましょう。また、品質や鮮度、異物混入など目視で点検することも大切です。

**調理時（加熱・冷却）・保存時・出荷時**の温度管理も行い記録を保管してください。

温度管理はHACCPの中でも重要な管理基準です。温度管理を行っていただければいつもと温度が違うことに気づくことができ、細菌による食中毒を未然に防ぐことに繋がります。



大量調理施設衛生管理マニュアルには以下の内容が記載されています。（一部抜粋）

### 4. 原材料及び調理済み食品の温度管理

- (3) 調理後直ちに提供される食品以外の食品は、食中毒菌の増殖を抑制するために、10℃以下又は65℃以上で管理することが必要である。
- ① 加熱調理後、食品を冷却する場合には、食中毒菌の発育至適温度帯（約20℃～50℃）の時間を可能な限り短くするため、冷却機を用いたり、清潔な場所で衛生的な容器に小分けするなどして、30分以内に中心温度を20℃付近（又は60分以内に中心温度を10℃付近）まで下げるよう工夫すること。

食材の温度管理だけでなく、厨房で使用する調理器具の洗浄・殺菌方法の周知徹底やシンク回りの水気を拭き取る、アルコール等を用いて定期的に消毒するなど厨房内の衛生管理もしっかり行いましょう！



**※お盆休み関係で、休み前の検体受付は8月5日検査室必着となります。ご協力の程、宜しくお願い致します。**

### 【編集後記】

この頃ドライフルーツにはまりつつあります。いつでも食べられ、生の果物に比べ栄養素も高く、効能を知るとあれもこれもと試したくなります。最近専門店の方に説明をお聞きし、沢山試食した中でクランベリーとデーツを購入しました。ドライフルーツは一度に少量でよいこと、食べた後は水分を摂取すること教えていただきました。

細菌検査室 小島

豊かな感性で情報をとらえ、積極的に発信しよう！

衛生検査所登録79号 株式会社信濃公害研究所

松本 0263-36-5075 長野 026-214-2679 佐久 0267-56-2189（代表）