

# サニナビ

## 北九州



北九州市保健所  
食品監視検査課  
広域指導係  
小倉北区西港町 94-9  
TEL 093-583-2048  
FAX 093-583-2044

### 給食施設の新人さんへ

新しい年度も早いもので、二ヶ月が過ぎようとしています。新しい職員が配属された職場もあるのではないのでしょうか。そこで、サニナビでは、この時期恒例の、給食業務に初めてたずさわる方へ、気をつけていただきたい点を集めました。新人さんはもちろん、教える先輩方も、自分自身をチェックしてみてください。



### 自宅から調理場に入るまでの流れ

衛生管理は、自宅を出る時から始まっています。  
みなさんが体調に気をつけ、健康な状態を保つことが、食品衛生を守る第一歩です。もし、下痢、発熱、嘔吐などの症状がある時は、責任者に連絡し、調理作業に従事しないようにしましょう。また、ペットを飼っている方は衣服に毛などが付着していないことを確認し、自宅で手洗いをしてから出勤するとよいでしょう。

次に出勤してから調理場に入るまでの手順の一例を示します。

- (1) 出勤
- (2) 職場での靴の履き替え
- (3) 着替える前の手洗い
- (4) 作業着への着替え
- (5) 健康チェック
- (6) 調理場内専用の履物へ履き替え
- (7) 調理場内での手洗い

出勤後、みなさん、(2)のように、外履きから、施設内用の履物に履き替えていると思います。ここで重要なのは、履き替え場所が、外履きと施設内の履物の交差汚染がないように、明確に区画されていることです。新人さんや納入業者さんにもわかりやすいよう区画されているか、チェックしてみましょう。

次に(3) 着替える前に手洗いをします。これは、作業着に手の汚染をつけないためです。

そして、(4) 作業着への着替えです。ポイントはこちらのとおりです。

- ・作業着は専用で清潔なものでですか？
  - ・帽子は、ネットなどで髪の毛を覆うことができる構造ですか？
- 帽子が髪の毛の混入防止のために大事なことは、みなさん御存知かと思えます。

しかし、三角巾のように帽子から髪の毛がはみ出しやすいものだと、異物混入対策として、効果が低くなってしまいます。

また、作業着、帽子、マスクをつける順番も重要です。左はその一例です。マスク↓帽子↓作業着(上)↓作業着(下)↓エプロンの順に着用しています。ポイントは、帽子を、作業着を着る前にかぶっていることです。これで、作業着への髪の毛の付着を防止することができます。



着替えが終わったら、(5) 健康チェックをしましょう。健康チェックの主な項目は、次のとおりです。

- ・下痢、発熱などの症状はないですか？
- ・手指に化膿創はありませんか？
- ・服装は清潔なものはですか？
- ・帽子から毛髪がでていませんか？
- ・履物は作業場専用ですか？
- ・爪は短く、指輪やマニキュアをしていませんか？



以上をチェックしたら、健康チェック表に記録を残しましょう。また、問題がある項目があった場合は、改善した点も併せて記載しましょう。

調理場に入る準備が整ったら、(6) 汚染区域用の履物から調理場内専用の履物に履き替えて、調理室へ入室します。

次に(7) 調理場内での手洗いをします。新人さんに手洗いを教える際は、指の間、手首、爪など、洗い残しが多い部分を教えながら洗うとよいでしょう。また、手洗後はアルコールで消毒しますが、ペーパータオルなどでよく拭き取った後、噴霧してください。これは、ぬれたままだとアルコール濃度が薄まり、消毒効果が低下してしまつからです。

また、手洗い環境が整っているかも確認してください。手洗い周辺が片付いていなかったり、ペーパータオルやアルコールが使いにくかったりすると、適切な時に手洗いができません。

以上のように、新人さんには、「なぜ、そうするのか」を説明し、作業の意味を理解した上で行動ができるように教えるといいでしょう。

### 編集後記

サニナビも、今月号で50号を迎えました。これもひとえに皆様のおかげです。今後も、サニナビをよろしく願います。

今月から新シリーズ「季節の写真」が始まります。今回は、「5」です。

# 裏ザンナビ

## 北九州食品情報 掲示板

### 全国食中毒情報

#### ■ 市内でカンピロバクター食中毒！

4月17日、小倉北区の居酒屋で、食事をした大学生グループ36人のうち、19名が下痢や腹痛などの食中毒症状を訴え、うち症状が重かった1名が入院しました。

また、翌18日、同店で食事をした別の大学生グループ25名のうち、12名も同様の症状を訴えました。

市保健所は、有症者10名からカンピロバクターが検出されたこと、共通食が、この飲食店で提供された料理に限定されたこと等から、食中毒事件と断定しました。提供された料理は、鶏肉の刺身などでした。

平成25年度の食中毒の事件数で、2番目に多かったのが、このカンピロバクターによる食中毒です。カンピロバクターは、家禽※(かきん)の生産あるいは腸炎の原因菌として注目されていた菌で、ニワトリ、牛をはじめ、ペット、野鳥などあらゆる動物が保菌しています。



カンピロバクターの電子顕微鏡写真

生の鶏肉では、約60〜70%が、牛の生レバーでは、11〜25%がカンピロバクターに汚染されているといわれています。

また、感染力が強く、1000個程度の菌でも感染が成立するといわれています。

カンピロバクターの潜伏期間(感染してから症状が出るまでの期間)は、2日〜7日とやや長いのが特徴です。



症状は、腹痛、下痢、発熱、嘔吐、頭痛、悪寒、倦怠感などを呈します。

多くの患者は1週間で治癒しますが、若齢者や高齢者など、抵抗力の弱い方は、重症化する恐れがあるので注意が必要です。また、まれにですが、カンピロバクターに感染した数週間後に、手足の麻痺や顔面神経麻痺などを起こす「ギラン・バレー症候群」を発症することもあります。

原因食品は、主に、鳥の刺身(ささみや鳥レバーなど)やたたき、生焼けの肉、菌のついた包丁やまな板で調理した食品などです。

また、カンピロバクターは、嫌気性(酸素に弱い)菌で「朝引き」と言われる生肉は、酸素に触れている時間が短いということであり、菌がたたくさん残存していることを意味しています。従って、「朝引きだから、生で食べて大丈夫」でない!! ことを覚えておいて下さい。

カンピロバクター食中毒は、次の2つを徹底すれば、予防することができます。

- ① 食品の中心部を75度以上で1分間以上加熱する。

- ② 調理器具や容器を使い分け、洗浄・消毒をした後、よく乾燥する。
- 鳥の刺身やたたきなどの生肉は、高確率で汚染されていることを再認識し、食べるのは控えましょう。

※用語解説「家禽(かきん)」「家畜として飼育されている鳥のこと」。

#### ■ 有毒野草にご注意

5月9日、島根県は、出雲市内の90代男性と60代女性の親子が、有毒植物のスイセンの葉を食べ、食中毒になったと発表しました。発表によると、2人の自宅庭には、ニラとスイセンが自生しており、スイセンをニラと思って食べてしまったことが原因でした。

山菜のシーズンは、有毒植物を山菜や野草と間違えて食べ、食中毒になる事例が多発します。

他の有毒植物による食中毒としては、4月28日に、石川県で、バイケイソウをオバギボウシと誤認した例や、5月14日に、青森県で、チヨウセンアサガオの根を、ゴボウと間違えたケースがありました。

誤食を防ぐため、食用の野草と確実に判断できない植物は、①採らない ②食べない ③売らない ④人にあげないようにしましょう。また、家庭菜園や畑などで、野



チヨウセンアサガオ バイケイソウ スイセン

菜と鑑賞植物を一緒に栽培するのもやめましょう。思い込みや過信は禁物です。一本一本よく確認して採り、調理前にもう一度確認しましょう。

もし、誤って食べてしまったら、すぐに吐き出して、医療機関を受診してください。また、食べ残したものを吐いたものを持っていくと、診断や治療に役立ちます。有毒植物について、もっと詳しいことを知りたい方は、厚生労働省のホームページをご覧ください。 <http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou/inyou/shokuhin/yuudoku/>

#### ■ 一目で分かる色付き食器

横浜市教育委員会は、小学校、特別支援学校322校に、給食のアレルギー対応食を、配膳や配食の際に見分けやすくする、色付きの食器約3900セットを配ったと発表しました。4月から順次使用を始めています。色付き食器は、トレーとフタが付いた深皿、小皿、ボールのセットで、色は水色、黄緑、黄色、ピンクの4色があります。各校がその日のアレルギー対応食の有無に応じて食器を選べるようにしました。食器の色が異なれば、一目で分かるので、調理員さんや栄養士さんが配膳・配食する際にアレルギー物質が混ざるミスなどを防ぐのに役立つでしょう。

日本人の1〜2%(乳児に限定すると約10%)が持っているという食物アレルギーは、有効な治療法がないため、原因となる食物を食べないことが、予防・治療を行う上での原則となります。食物アレルギーは生命に関わることもあるので、十分注意しましょう。