

サニナビ



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

洗浄・消毒が適切にできていますか？

みなさんの職場では、食品を製造又は調理した際の器具や食器等の洗浄・消毒が、きちんとできていますか？

「洗ったつもり」「消毒したつもり」になっていませんか？

「つもり」では、汚れや食中毒菌等が残って、次に使った時に食品を汚染し、食中毒が発生してしまうことがあります。そこで、今回は、洗浄と消毒について特集します。

★器具等の洗浄・消毒

器具等を洗浄・消毒する時に、どこに「つもり」が発生するか考えてみましょう。

なお、大量調理施設マニュアルには、「調理機械」、「調理台」、「まな板・包丁・へら等」、「ぶきん・タオル等」について、洗浄・殺菌マニュアルが記載されています。



分解したつもりになっていませんか？

例えば、ミキサーのパッキン、スライサーの刃のように、食品に接触するは

ずせる部品をつけたまま洗浄していませんか？

これらを分解せずに洗ってしまうと、裏側などに、食品残渣が残ってしまいます。きちんと洗浄・殺菌ができるよう、分解できる部品は、分解しましょう。

洗浄したつもりになっていませんか？

あとで、アルコール等で殺菌するからといって、洗剤での洗浄をおろそかにした場合、どうなるでしょうか？

洗剤は、油脂やたんぱく質等の汚れや、汚れに付着した微生物を除去してくれま

す。しかし、洗浄が不十分だと、残った汚れにブロックされ、後の殺菌工程で十分な効果を発揮できません。

殺菌したつもりになっていませんか？

殺菌方法は、「80℃で5分以上」等、効果的な方法で、できているでしょうか？

また、乾燥はできているでしょうか？アルコールは水で薄まると効果が低下してしまいます。よく乾燥した状態で使用しましょう。

保管は適切ですか？

洗浄・殺菌しても、清潔な保管庫で保管されていない場合は、再度、菌や汚れが付着してしまいます。保管までしっかりと気を配りましょう。

★次亜塩素酸ナトリウムを効果的に使っていますか？

ノロウイルス対策として、次亜塩素酸ナトリウムを使っている施設は多いと思います。調理器具やすり・ドラップ等、ふだんの消毒には200ppm、嘔吐物の処理には1000ppmの濃度に希釈したものを使用しましょう。作り方は2014年12月号のサニナビを参考にしてください。

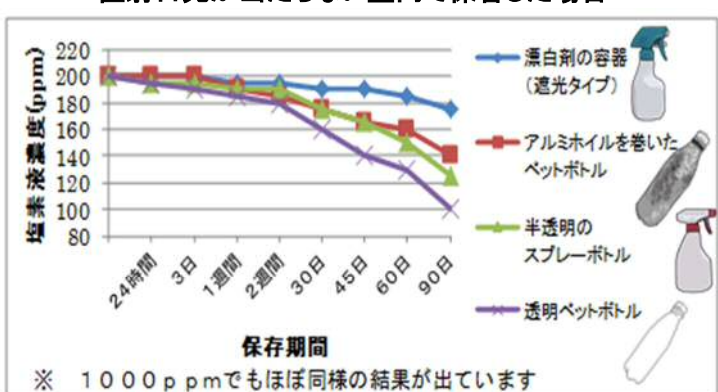
次亜塩素酸ナトリウムは、光や高温の影響を受けやすく、当課の実験では、200ppmに希釈したものを透明ペットボトルに入れ、直射日光があたる窓際に置いておくと、24時間で140ppmまで低下しました。次亜塩素酸ナトリウムは使用するとき希釈することが基本ですが、あらかじめ希釈したものを、保管しておきたいこともあるのではないのでしょうか？

そこで、200ppmに希釈したものを、色々なタイプの容器にに入れて、直射日光が当たらない室内で保管した場合、濃度がどう下がるか検証してみました。

結果、遮光性の高い容器では、約3ヶ月ほど濃度が高いままでした。管理のしやすさを考えると、遮光性の高い容器なら、1ヶ月ほどを目安に交換するとういでしょう。また、容器に、濃度や回目の交換時期の目安を記載し、交換を忘れな

いようになっています。

直射日光が当たらない室内で保管した場合



最近、「ノロウイルスに効く」「除菌できる」と宣伝している液体タイプの商品が市販されています。これらには、次亜塩素酸ナトリウムが使用されていることがあります。濃度が薄いため、嘔吐物の処理に適さないものが多いようです。テーブルやドラップ等の消毒で、手軽に使用できる場合もありますので、濃度や用途をよく確認しましょう。

編集後記

寒さもやわらぎ、少しずつ、春を感じる季節になりました。今月の写真は「梅」です。

裏ザニナビ

北九州食品情報 掲示板

食品安全情報

■ 小学校の調理実習で食中毒！

1月26日、奈良県は、県内の小学校の授業で調理したジャガイモを食べた5年生31名が、食中毒症状を訴えたこと発表しました。

県によると、児童らは、校内で栽培したジャガイモを収穫してゆでて食べたところ、吐き気や腹痛などの症状を訴えたということです。31名のうち13名は医療機関を受診しましたが、全員軽症ですでに回復しています。

調査の結果、ゆでたジャガイモから有毒のソラニン類が高濃度に検出され、奈良県は、本件を植物性自然毒（ソラニン類）が原因の食中毒と断定しました。

身近な食べ物であるジャガイモですが、事例のような食中毒を引き起こすことがあります。

ジャガイモの有毒成分は、ソラニンやカニンなどのステロイドアルカロイド配糖体と呼ばれるものです。有毒成分は、光が当たって薄い黄緑〜緑色になった部分や芽と芽の付け根に含まれており、苦味があります。

また、掘り出したイモでも、未熟で小さいもの、

地中の浅い所にあったもの（光が当たっている可

能性があるため）にも有毒成分が入っていることがあるので注意が必要です。

食中毒症状は、吐き気、下痢、頭痛、めまいなどです。

有毒成分は、ゆでても分解しません。

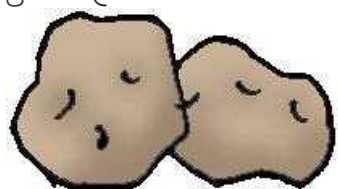
170℃以上で揚げることで分解するので量は減りますが、完全に分解することは難しく、食中毒になった事例があります。

ジャガイモを調理する際、芽や緑の部分があったら、皮を厚めにむき、芽や緑の部分だけでなく、そのまわりの部分も多めにとり除くようにしましょう。また、芽が出ていたり、緑色の部分があるジャガイモは買わないようにし、暗くて涼しい場所に保管しましょう。

■ ノルウェーにおける

BSEの発生について

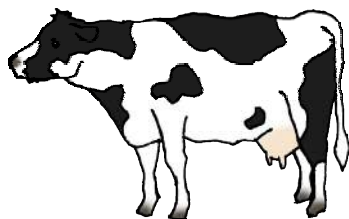
1月30日、厚生労働省は、ノルウェーにおいて牛海綿状脳症（BSE）の発生が確認されたため、同国産牛肉等（加工品を含む）の輸入を同日付で停止したと発表し



ました。BSE発生で輸入を停止するのは、平成24年12月のブラジル以来となります。ノルウェー産の牛肉と牛内臓の輸入量は、平成26年度実績（1月22日まで）で約100トンです。

厚生労働省による

と、今回BSEが確認されたのは、15歳の肉用繁殖雌牛で、えさを通じて感染するBSEとは異なるタイプであり、市場に流通していないということ。ノルウェーでのBSE発生は初めてとなります。



牛海綿状脳症（BSE）とは、牛の脳の組織がスポンジ状になって、異常行動や歩行困難などを示し死ぬ病気です。異常プリオンと呼ばれる病原体が、主に牛の脳に蓄積することで発症します。感染牛の脳や脊髓などの特定危険部位を食べると、人間にも感染する恐れがあるとされています。

かつて、BSEに感染した牛の脳や脊髓などを原料としたえさが、他の牛に与えられたことが原因で、イギリスなどを中心に、牛へのBSEの感染が広がり、日本でも平成13年9月以降、平成21年の1月までの間に36頭の感染牛が発見されました。

しかし、日本や海外で、牛の脳や脊髓などの組織を家畜のえさに混ぜないといっ

た規制が行われた結果、BSEの発生は激減しました。日本では、平成15年以降に出生した牛からはBSEは確認されていません。厚生労働省では、最新の科学的知見に基づき、国内検査体制、輸入条件といった対策全般の見直しを行っています。

■ ノロウイルス食中毒にご注意！

2月9日、東京都は、葛飾区の弁当会社が1月29日から2月3日にかけて調理した弁当で食中毒が発生したと発表しました。この事件は、4日、同社から葛飾区保健所に、配食先の社員9名のうち5名が体調不良で会社を休んだと連絡があり発覚しました。

東京都によると、発症者は、弁当を食べた43グループ104名で、下痢や嘔吐などの症状を訴えたということです。調理担当の従業員2名からノロウイルスが検出されたことなどから、保健所は、ノロウイルスによる集団食中毒と断定し、同社を3日間の営業停止処分にしました。発症者はいずれも重症化はせず、快方に向かっているということです。

ノロウイルスには、感染しているが症状がでない不顕性感染というものがあります。本件は、調理者が数日に渡って弁当を汚染した事例となっています。自分が感染している可能性があるということに常に意識し、手洗いの徹底や2次汚染防止に努め、ノロウイルス食中毒を予防しましょう。