

サニナビ 北九州



北九州市保健所
東部生活衛生課
広域食品指導係
小倉北区馬借 1-7-1
4階
TEL 093-522-8728
FAX 093-522-1025

嵐の前の静けさ・・・。

7月の“爆熱”に備える、
食中毒予防の最終点検!!

『6月末現在、注意報未発令』は、
「猶予期間」と捉えよ!

6月30日現在、例年であれば発令されている「食中毒注意報」が、今年はまだ発令に至っていません。しかし、これは決して「安全」を意味するものではありません。気象予報によれば、7月に入ると同時に太平洋高気圧が強まり、全国的に厳しい暑さが予想されています。

これからの時期は、身体が暑さに慣れていないため現場の集中力が途切れやすく、同時に菌の増殖スピードが爆発的に上がる「最も危険な時期」に突入します。食中毒注意報が発令される「前」の今こそ、現場の衛生管理を夏モードへ完全に切り替えましょう。

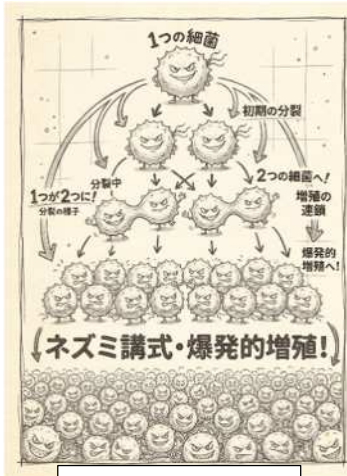
温度上昇とともに加速する

「菌の増殖」

多くの食中毒菌は、30℃～40℃前後で最も活発に増殖します。

◆「少しの間だけ」の油断が命取り

気温が30℃を超えると、調理台の上に放置された食品内の菌は、わずか15～20分で2倍に増えると言われています。「盛り付け中だから」「後で片付けるから」というわずかな時間の出しっぱなしが、大規模な食中毒事故に直結します。



菌の増殖イメージ

◆ウェルシュ菌への警戒

カレーなどの大量調理に特有のウェルシュ菌は、加熱後、鍋のままゆっくり冷める過程（20℃～50℃）で急増します。6月の湿気に7月の熱気が加わると、室温での冷却は極めて困難になります。

盲点! 「顔」と「冷蔵庫」の管理

暑さが厳しくなると、普段の作業工程にはないリスクが発生します。

◆「顔」からの黄色ブドウ球菌汚染?

ヒトは、1時間当たり約23回の頻度で、無意識に「顔」に触れると言われています。特に、夏場は、「汗を拭う」「マスクを直す」など、「顔」に触れる機会が更に増えます。

ヒトの鼻腔や耳、咽頭などには「黄色ブドウ球菌」が潜んでいるため、手指の汚染→食品の汚染となりかねません。作業場の室温管理などにより、「顔」に触れる機会を減らす工夫をしましょう。また、適切なタイミングでの正しい手洗いを徹底しましょう。

◆冷蔵庫・冷凍庫の「限界」?

〈詰め込みすぎ厳禁!〉

庫内の収納は、「7割以下」を維持し、冷気の通り道を確保しましょう。



冷蔵庫の収納イメージ

〈開閉時間は最短に〉

扉を開けるたびに庫内温度は一気に数度上がります。出し入れの回数を最小限にするための動線確認を。

7月の“酷暑・猛暑”に向けた
最終チェックリスト

本格的な夏が来る前に、特に、次の3つの項目を現場全員で確認しましょう!

□体調管理の徹底

暑さによる免疫力低下は食中毒のリスクを高めます。一人一人の健康チェックの徹底を。

□手洗いの励行

正しく手洗いが出来ているか。
石けんやアルコールは補充しているか。

□冷却時間の短縮

氷水やブラストチラーを使い、加熱後の食品を「30分以内に20℃以下、60分以内に10℃以下」へ冷却できているか。

食中毒予防3原則の

「付けない・増やさない・やっつける」の内、特に、

『増やさない(素早く冷やす)』に

注意してこの夏を乗り切りましょう!!

編集後記

今月の『うちの子写真』は、ミニチュアシュナウザーのなっちゃんです。

サニナビのバック
ナンバーはコチラ!

