The University of Osaka
Institutional Knowledge Archive

Title	夏期の食品衛生
Author(s)	村田, 章
Citation	makoto. 1983, 43, p. 9-9
Version Type	VoR
URL	https://doi.org/10.18910/86055
rights	
Note	

The University of Osaka Institutional Knowledge Archive : OUKA

https://ir.library.osaka-u.ac.jp/

The University of Osaka

夏期の食品衛生

社団法人 大阪食品衛生協会
専務理事 村田 章

近年、食品産業の発達による製造、加工技術の進歩に伴う食品の多様化、或は食品流通の合理化、広域化により、吾々は非常に豊かな食生活を営んでいる。

食べるということは健康を維持するだけでなく、食欲という楽しみの泉でもあり、また生活に潤いを与え心に安らぎを与えるものである。反面、複雑な食品製造工程においてわずかな不注意のため、一歩誤れば人間の幸福を根底からくつがえすことにもなりかねない。現に食品による事故（食中毒）は相次いで発生し毎年のように新聞にも報道され、中には死亡する人も何人かある。高温多湿のわが国は、これから夏、秋にかけて食中毒の発生が年間を通じ一番多い。

食中毒の大部分は細菌によるもので代表的なものでは、「腸炎ビブリオ」「サルモネラ菌」「ブドウ球菌」「病原大腸菌」などと、新しい食中毒菌「カンピロバクター」がある。腸炎ビブリオは塩分三～四％の海水でもよく発育し、魚介類によって陸上に持ちこまれ、魚市場から末端の家庭の台所と流通過程をへるに従い増殖する。サルモネラ菌は、動物、下水、河川水まで広く高濃度に汚染されており、人が汚染食品を摂取するとその腸管内で増殖、食中毒症状を起こす。ブドウ球菌は化膿菌の一種で手指、その他の傷口に無数に存在し〝毒素〟「エンテロトキシン」を産生して食中毒の原因となる。ボツリヌス菌、ウエルシュ菌などは、高熱に強い芽胞により熱沸水中でも長時間生きている、低温細菌は冷蔵庫内でも十分発育、増殖するため、従来の冷蔵庫保管安全も危険なこともある。以上が今までよく発生していた代表の食中毒の病原菌であるが、最後に最近新しく食中毒菌として指定された「カンピロバクター、ジェジュニ」について少し述べてみたいと思う。

この菌は、外国では牛や羊の伝染性流産や動物の下痢の原因菌として重要視されてきた。一九三八年、アメリカのイリノイ州でミルクによる集団発生があり、この時血液からカンピロバクターを検出したが便からは検出しなかった。以後種々の研究がなされ腸炎の原因菌として注目されていたところ一九七八年、アメリカでミルクと簡易水道による集団発生があり、その原因菌がカンピロバクターであることが判明し、あらためて腸炎の原因菌としてその存在が確認された。わが国でのカンピロバクターによる食中毒の特徴は、㈠修学旅行や合宿など集団生活の場で喫食した食品や水を介して、発生している。㈡症状は、下痢や発熱、腹痛、嘔吐で、下痢は二日～二一日、発熱はしばしば三八℃～四〇℃の熱が一日～四日、腹痛は二日～一二日の間つづく。時には下痢症状のみで発熱の見られないのもまれではない。㈢発症の期間が平均二日～一〇日間と長く、その中の一日に必ずピークが見られる。㈣食品中での生存力が弱く発症の期間が長いため、他の食中毒と異なり原因食品の推定が非常に困難である等である。

細菌性食中毒の予防対策は、正に「見えざる細菌・微生物との戦い」であり、これらの細菌は色も香も味もなく、その大きさは木綿針の糸孔に五百から六百個位は入る想像もつかない小さいもので、顕微鏡ではじめて知ることができる。食中毒菌が食物の中で発育増殖するには、「温度三六℃前後、水分五〇％以上と栄養」の三つが必要であって、食中毒の防止には細菌による汚染サイクルを断つことである。即ち、①菌を食品につけない（清潔）②着いた菌を増やさない（迅速処理）③着いた菌を殺す（殺菌）。これが食中毒防止の三原則である。そこで一番大切なことは調理する人、食品を取り扱う人達の「手洗いの励行」で、食品衛生は手洗いに始まり手洗いに終るという程手洗いは重要である。

次に、「ネズミ及びこん虫」の食品に対する害は一口に言って「食中毒と感染症」が主要なもので、下水溝・ごみ・し尿など不潔な場所で生活しているネズミ・ゴキブリ・ハエなどが食品の汚染を媒介しているところから、「そ族・こん虫の駆除」の徹底が必要である。

最後に私ども社団法人大阪食品衛生協会は、これ等食品による事故を防止するためたえず活躍をつづけており、特に「食品の安全確保」は「営業者一人ひとりの自覚と自主的な衛生管理体制の確立が必要」なことから、当協会五十三支部より三七〇〇名の「食品衛生指導員」による巡回指導活動と、昨年四月完成した当大阪食品衛生協会の食品検査センター（厚生大臣指定検査機関）では、協会員、各食品業界からの活潑な「依頼検査」〝自主検査〟が実施されていることは前述の目的達成のため、誠に心強く感じておりますことを最後に附記しまして、社団法人大阪食品衛生協会への一層のご支援をお願い申し上げます。