

Title	夏季食品の管理について
Author(s)	村田, 章
Citation	makoto. 1975, 11, p. 3-3
Version Type	VoR
URL	https://doi.org/10.18910/86221
rights	
Note	

Osaka University Knowledge Archive : OUKA

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

Osaka University

夏季食品の管理について

大阪府食品衛生課長

村田 章

最近一般の食品衛生思想は、飛躍的に向上して来たと言われていますが、我が国の食中毒発生状況をみると、時代の推移とともに多少の変遷があるもの、非常に高温多湿に見舞われる梅雨明けの夏から秋口にかけて例年細菌性食中毒が各地において盛んに発生しており、一向に食中毒は減少しておりません。

この様な飲食に起因する衛生上の危害を予防するには、食品衛生行政の充実、食品業者個々の自主管理や業界の組織的な自主管理活動並びに消費者の健全な衛生意識の向上が必要です。大阪府では府民の明るく豊かな食生活を確保するため、毎年七月いっばいを特に「食中毒予防月間」と定めて細菌に汚染され易い食品を中心に食品取扱いの衛生指導及び市販中の各種食品の取去検査を実施するとともに食中毒予防思想の普及・徹底に努めております。

昭和四十四年に某市主催の敬

老会に出した「ちらし寿司」により腸炎ビブリオと病原性ぶどう球菌の混合感染による食中毒が発生し、二、九六四名の患者と五名の死者を出しました。これは注文を受けた仕出し屋が能力以上の調理を行ったために下処理用の調理器具と仕上げ用の調理器具の使い分けをしなかったばかりでなく、前夜から調理にかかり煮炊き後、常温で十五時間以上もたつてから食べたもので、調理時にマネ板などの器具や調理人の手指を介して「ちらし寿司」を汚染した病原菌が長時間のあいだにどんどん増殖してこのような大事件を起こしたものです。

△予防の三原則▽

この事例でもわかるように細菌性食中毒を防止するには、病原菌を「つけない」、「ふやさない」、「ころす」の三原則を守ることが大切です。

(一) つけない

最も基本的には手洗いの励行

であり、魚、野菜の下処理に用いるマネ板、包丁、容器は、仕上げ用と使い分けることです。その他、ハエ、ネズミ、ゴキブリなどが食品に触れないようにすることも大切です。

(二) ふやさない

調理されたものはすぐに食べるか、保管する時は冷蔵庫の温度を摂氏五度以下に保ちます。しかし冷蔵庫を過信することは危険です。食品を沢山入れたり又扉の開閉が頻ばんですと冷蔵庫内の温度は知らないうちに上昇し、細菌の繁殖できる温度になつていくことがありますので注意することがあります。又暖かい食品をそのまま入れると庫内全体の冷えを悪くするので暖かい食品は十分さましてから冷蔵庫に入れるように心がけるべきです。そのためにも庫内温度が外から見えるような温度計(測定温度計)を取りつけると便利です。なお弁当を長時間持ち歩くことはこちらから食中毒を招

いているようなものです。腸炎ビブリオ、病原性ぶどう球菌、サルモネラなどの食中毒菌は栄養・水分の多い調理食品について場合、真夏の気温である摂氏三〇度を越えると一般に一〇分から三〇分一回づつ分裂増殖します。今仮りに一〇分一回分裂増殖として一個の細菌が食品にいたら一時間後に六十四個、二時間後に四〇九六個、三時間後に二六二、二四四個、四時間後に一六、七七七、二一六個に増え五時間後には実に二、〇七三、七四一、八二四個となり一〇億を越えてしまいます。二千万個を越えると食中毒を起こす恐れがあると言われておりますので、食中毒予防のカギは時間にあることを忘れて下さい。弁当など調理食品は四、五時間以内に食べられるように考えて調理すべきです。

(三) ころす

一般に食中毒菌は増殖しても食品の色、臭い、味を変えないので調理後長時間経つても感覚的に異常が認められなくても危険と思われる食品は捨てるか、再加熱してから食べるべきです。但し病原性ぶどう球菌など、毒素を出す病原菌で汚染されたものは、加熱して菌を殺

しても毒素は残るため安全とは言えません。

なお皆様万既に御存知のとおり、豆腐やハム・ソーセージ、かまぼこなどに殺菌の目的で添加することが認められていたA F I Z が昨年使用禁止となり、今年A F I Z 無しで迎える最初の夏に当っております。従つてこれらの食品は特殊な製法によるものを除いて殆どが日持ちしないことを肝に銘じ「保管は冷蔵」、「購入後はなるべく早く食べる」を励行して下さい。これからの食中毒の本格的なシーズンです。ぜひ細菌は「つけない」、「ふやさない」、「ころす」の三原則を守って元気にこの夏を乗り切りたいものです。

