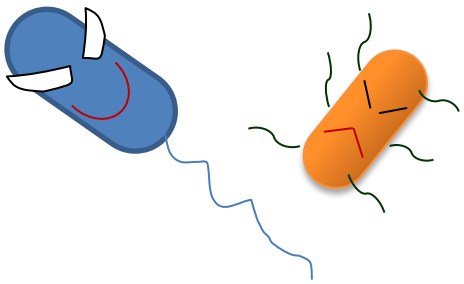
ニイタカ衛生通信

少量感染菌に要注意！

食中毒の大部分は、食品中で多量に増殖した食中毒菌を食品と一緒に食べることで起きる（発症菌量：100,000 以上）ものと考えられていた時期もありました。しかし、昨今問題となっている腸管出血性大腸菌やノロウィルス等は 10～100 程度を摂取することで発症する、いわゆる「少量感染菌」であり、食中毒予防の 3 原則のうちの 1 つ、「増やさない」があてはまりません。平成 18～22 年までの 5 年間に、全国で発生した細菌・ウィルスによる食中毒 5,249 件のうち、「少量感染菌」によるものが 4,512 件（約 86%）も占めています（表①参照）。そこで今回は、少量感染菌対策のポイントをご紹介します！

表1　平成 18～22 年　全国食中毒発生件数（5 年間合計）

病因物質		件数	%	発症菌量(※)
少量感染菌	ノロウィルス等	1,849	35.2%	10～100
	カンピロバクター	2,047	39.0%	100～500
	サルモネラ属菌	489	9.3%	10～1,000
	O157(VT産生)	119	2.3%	10～100
	赤痢菌、コレラ菌	8	0.2%	10～100
	小計	**4,512**	**86.0%**	
その他の細菌		737	14.0%	100,000以上
合計		**5,249**	**100.0%**	



※発症菌量は文献によって異なる
出典：厚生労働省食中毒統計資料より抜粋
参考：食と健康　April. 2011、東京都福祉保健局ＨＰ

少量感染菌対策のポイント

①全ての調理従事者の衛生水準の向上

事例①　野菜サラダを調理する際、使い捨て手袋を正しく着用しなかった調理工程があった。

事例②　ある一人の調理従事者が、下痢便症状を呈しているにもかかわらず調理に従事した。

事例③　健康保菌者の調理従事者がトイレ使用後、手を十分に洗わずに厨房に戻り、ノロウィルスを調理器具や冷蔵庫の取っ手等に付着させ、そこからほかの従業員に感染が拡大した。

少量感染菌による食中毒を防止するには、すべての調理従事者の衛生水準の向上が必要になります！

例えば、ノロウィルスによる事例として①～③（右上参照）などがあり、最終的には食中毒事件へ発展するリスクが高いものばかりです。これらは、不注意な調理従事者が一人でもいるといつでも起こる可能性があり、特に事例③より全従業員が健康保菌者かもしれないことを前提に行動すべきです。

その為には定期的・継続的な従業員教育の実施がカギとなります。作業開始時の朝礼の時間を活用するなどして、無理の無いように教育を行うことが衛生水準の向上に繋がります。

②食中毒予防の3原則「つけない」の徹底

少量感染菌は、少量の微生物が食品に付着しているだけで、食中毒を起こすことがあります。このため、食中毒予防の 3 原則の菌を「つけない・増やさない・殺す」のうち、「つけない」をいかに徹底するかがポイントです。手指・器具・食材等を正しく洗浄し、器具・ダスターは用途別に使用するなどの二次汚染防止に努めましょう。