



食中毒(2) 令和2年発生事例と防止対策

前号に引き続き、学校における食中毒の事例について概説します。

《令和2年・学校における食中毒の発生事例》

以下のとおり①発生日、②原因食品、③原因物質、④摂食者数、⑤患者数です。(数値は速報値)

【事例】 ①令和2年6月26日 ②海藻サラダ ③病原大腸菌 ④6,922名 ⑤3,453名

A県。民間委託の給食センターが15の市立小中学校に提供した給食を食べた児童・生徒や教員が、腹痛や下痢などの症状を訴えました。症状のある人から病原大腸菌が検出されたことや、6月26日の給食で出された海藻サラダの食材の海藻ミックスとワカメからO(オー)7が検出されたことから、県は、食中毒の原因は病原大腸菌「O7」であると断定しました。

学校給食は文科省が定める学校給食衛生管理基準に基づいて調理します。当日の調理や、調理工程で加熱処理をすることを原則としていますが、原材料を前日に水戻しし、加熱処理しないまま提供したことがわかりました。A県食品安全課は「前日に水戻ししたことで病原大腸菌が増え、加熱処理しなかったため滅菌できなかった」と分析しました。

※病原大腸菌O7：大腸菌は、健康な人の大腸内で生息し、また環境中にも広く分布している微生物ですが、ある種の大腸菌は人に下痢、腹痛などといった病気を起こします。このような胃腸炎を起こす大腸菌を「病原大腸菌」と呼んでいます。O7は病原性を持つものと持たないものがあると考えられ、病原性があると下痢や腹痛を起こす場合があるといわれています。

《食中毒の予防対策》

食中毒の予防対策を再確認し、食中毒の予防に努めましょう。

【食中毒の原因菌は・・・】

(1) つけない

- ・手洗いや器具類の洗浄・消毒を十分に行いましょう。
- ・食品を区分け保管したり調理器具を用途によって使い分けましょう。

(2) 増やさない

- ・食品を扱うときは、室温に長時間放置せず冷蔵庫に保管しましょう。
- ・調理はできるだけ迅速に行い、調理後は早く食べましょう。

(3) やっつける

- ・肉類などは中心部まで十分な加熱(75℃1分以上)を行いましょう。
- ・調理器具は洗浄した後、熱湯や塩素剤などで消毒しましょう。



【食中毒の原因ウイルスは・・・】

(1) 持ち込まない

- ・手洗いや消毒を十分に行い、調理従事者自身の感染防止を心掛けましょう。
- ・日頃から、二枚貝は十分に加熱して食べましょう。

(2) ひろげない

- ・調理器具は洗浄した後、定期的に熱湯消毒しましょう。
- ・調理従事者が感染の疑いがある場合は、調理作業から外れることが重要です。