

## 浅漬の製造を行う営業者の方へ 食中毒に注意しましょう！

平成24年8月に、北海道において、腸管出血性大腸菌O157による集団食中毒事例が発生し、複数の死者が出ております。「白菜の浅漬け」が原因食品と断定されましたが、過去に福岡県内においても「きゅうりの浅漬け」が原因と疑われるO157の集団感染事例が発生しています。

浅漬けは、古漬けに比べて水分が多く、塩分濃度が低く、酸味が弱いこと、発酵工程が無いことから、比較的、細菌が繁殖しやすい食品とされています。

今回は浅漬けが原因となりましたが、加熱処理を行わない製造工程で作られる生鮮農作物についても同様の危険性があると考えられます。

食中毒細菌が浅漬けを汚染する主な原因として、以下の2点が考えられます。

- ①食中毒細菌に感染した製造従事者からの2次汚染
- ②食中毒細菌が付着した野菜等からの汚染

O157は感染力が強く、また感染した場合、子どもや老人は重症化しやすい危険な食中毒細菌であり、より一層注意が必要ですが、O157に限らず様々な細菌性食中毒の予防のため、以下のポイントに十分注意し、食品の製造を行いましょう。

### 1. 製造従事者の健康チェック

○製造従事者からの汚染を防ぐため、就業前に健康チェックを行い、下痢等の症状がある人が食品を直接扱う作業に従事しないようにしましょう。

### 2. 手洗いや調理器具等の洗浄・消毒

○健康保菌者(食中毒の原因となる細菌を体内に保菌しているが、症状が無い人)や食材などからの汚染を防ぐため、①トイレ後、②作業開始前、③汚染作業後には、かならず手指の洗浄消毒を行いましょう。

- 必要に応じて、使い捨て手袋を適切に利用しまししょう。
- 作業台・調理器具は作業工程ごとにこまめに洗浄消毒しまししょう。

### 3. 原材料の洗浄消毒

○原材料である野菜からの汚染を防止するため、野菜の洗浄・消毒を行いましょう。

※次亜塩素酸ナトリウム溶液(200mg/lで5分間または100mg/lで10分間)等

○次亜塩素酸ナトリウム溶液等の消毒液は使用するたびに効果が低下します。定期的に濃度を測定し、濃度が低下した消毒液は交換しまししょう。

### 4. 冷蔵管理

○細菌の増殖を防ぐため、10℃以下での漬込、運搬並びに販売を徹底しまししょう。

お問い合わせ先

久留米市保健所 衛生対策課 食品衛生チーム  
TEL:0942-30-9726 FAX:0942-30-9833