

「うちなあ一食ぬ衛生トピックスVolume4」の内容を以下に説明します。



右上のQRコードから食品衛生広域監視班ホームページにアクセスできます。

URLは次の通り。

<https://www.pref.okinawa.jp/kurashikankyo/shoku/1004022/1004014.html>

今回のテーマは「手袋でついさわってしまう汚染げん」、サブタイトルは「見えないけれど、菌、ウイルスはいろんなところに」です。

前半では食中毒の原因となる細菌、ウイルスが食材、ヒトの体、環境などにいることを説明しています。前半の図として、「食材（未加熱、未殺菌の食肉（鶏肉、豚肉、牛肉）、野菜、鮮魚、なま牡蠣）」と、「ヒトの体（「食材をこねる素手」、「怪我等で化膿した傷口に絆創膏を貼る指」、「嘔吐の症状」、「下痢、腹痛の症状）」が描かれており、各図の傍ら、あるいは環境を表す空白には汚染しているおそれのある細菌、ウイルスの名称が書かれています。

次に、どこに食中毒の原因となる細菌、ウイルスがいるかを説明します。未加熱、未殺菌の食肉には、カンピロバクター菌、大腸菌、サルモネラ属菌、未加熱、未殺菌の野菜には、大腸菌、サルモネラ属菌、セレウス菌、鮮魚となま牡蠣には腸炎ビブリオ菌、素手、怪我等で化膿した指の傷口には、おうしょくブドウ球菌、感染したヒトの嘔吐ぶつおよび下痢便、なま牡蠣には、ノロウイルス、空気中には大腸菌群、カビ、土壌中にはウェルシュ菌、ボツリヌス菌、その他の土壌菌。

中盤では食品製造時に装着する手袋が食品の汚染げんになってしまうことについて、次のとおり説明します。

手袋をしていれば最強！本当にそれでいいんですか？手袋をして盛付をおこなった調理ひん等から、大腸菌群やおうしょくブドウ球菌が検出されています。手洗いをせずに手袋を取り出した際、手の汚れが手袋の外側についてしまいます。肉に触った後、同じ手袋で野菜を触るなどすると食中毒菌が付着してしまいます。知らぬ間に手袋が汚染されていること、あなたは気づいていますか？

後半では、手袋の汚染げんとなるおそれがあるものが手袋を取り囲んでいる図が描かれています。後半の図として、図中央下の震え怖がっている「手袋」の周囲には、「他の調理で使用している調理器具」、「調味料のボトルその他」、「扉とドアノブ」、「レジスターとお金」、「水道がらん」、「冷凍冷蔵庫のとって」、手袋に矢が向けられた「汚染」の文字入り矢印図が描かれています。調理時に装着する手袋についての留意点は次のとおり。手袋をつける前に手洗い、消毒をすること、手袋をしていれば衛生的だと過信しないこと、調理、盛付け時に違うものに触る時は手袋を替えること。

「厚生労働省食中毒統計資料」によると、令和4年に国内で発生した、原因食ひんが分かっている細菌、ウイルスによる食中毒は157件で、そのうち27件は弁当が原因でした。飲食店に比べ弁当は製造から食べるまでの時間が長くなってしまいますので、一つの対策として盛付け時に食品を汚染させないように手袋の適正な使用を心がけましょう。



トピックスの感想について、アンケートにご協力ください。

右下のQRコードから電子申請アンケートをご利用いただけます。

URLは次のとおり。

https://apply.e-tumo.jp/pref-okinawa-u/offer/offerList_detail?tempSeq=3218