

# —食中毒事例から見る衛生管理—

楠見 五郎 (くすみ ごろう) 社会福祉法人 薫徳会セントラルキッチンかすがい 事業推進部長  
一般社団法人 日本医療福祉セントラルキッチン協会 理事

厚生労働省の年次別食中毒統計では、過去20年以上の年次別発生件数の他に、原因施設別、病因物質別、原因食品別の3種類の食中毒発生件数の統計を公表している。本稿では、統計から食中毒原因の動向と傾向を知り、対策の方向性を示し、衛生に関連して厨房のあるべき姿、そしてそこで働くスタッフ教育について、全5回シリーズで解説する。

## 1. はじめに

衛生についての勉強というと難しく考えがちかも知れないが、物理学や数学と同じですべて理屈で、言い換えれば科学的に説明できる状況で食中毒は発生していると言える。

食中毒発生の要因は前号に記す通りで、細菌性は栄養、適温、時間経過の条件がそろった時に発生し、ウイルス性はウイルス汚染された料理を摂取した時である。しかしながら、これではどこが危ないか、何が危ないかわからない。したがって、まず過去の食中毒事例を知ることから始めたい。原因となった食材は何であったか、そして病因となった菌は？というように例を挙げていきたい。給食と言わず日常の食生活でも起こりそうな身近な例も挙げるが、菌で汚染したあと、適温が与えられ、時間経過により増殖して食中毒を引き起こしたという単純な発生メカニズムで説明できる例は省いている。

## 2. 食中毒の実例

### ① 割置き卵を使用してサルモネラ菌食中毒

卵の割置きは現在全く許されていない。ヒビが入った卵を含めて、いったん割卵したものは、卵内部までサルモネラ汚染されている場合は増殖速度が速くなることが知られている。たとえ加熱して使用するのであっても、容器や器具を汚染して、それらまたは手を介して他の食材への二次汚染の可能性が

あることから、後で加熱する場合でも許されないことである。

注：卵は一定の率で内部までサルモネラ汚染されていることを知っておくべきであり、汚染されている卵は割卵後または殻にひびが入るなどで増殖が始まる。

### ② カレーを鍋ごと冷蔵してウエルシュ菌食中毒

カレーやシチューのように鍋の中で流動性が悪いものは非常に冷えにくい。鍋の大きさによるが、中心部が冷蔵庫の温度まで下がるのに4～5時間以上もかかることによりウエルシュ菌の増殖に十分な時間が与えられることになる。この菌は嫌気性であり、冷えていく際に鍋の中で対流しないカレーやシチューの内部は増殖に最適な状態となる。ウエルシュ菌食中毒は給食病と言われるくらい毎年給食現場で発生している。

### ③ 素手でパンの包装作業をしたためノロウイルスによる食中毒を起こした。(不顕性ノロ感染者が作業した)

### ④ 素手で和える作業や盛付をしてノロウイルスによる食中毒を起こした。

注：10～20年前は給食現場で、素手で盛付しているのを見るのが珍しくなかったが、現在でもあるとは驚きである。飲食店と同じ感覚で大量調理、提供されるとこのような事故につながる。

### ⑤ 下痢症状から回復した翌々日に調理作業に従事してノロウイルスによる食中毒を起こした。

この事例では汚染域、非汚染域を明確に区画できない古い厨房であったので食材を汚染しやすい環境で