

食品衛生月間



8月 は食品衛生月間となっています。今の季節は食中毒も起こりやすく、報告事例も増加してきます。牛肉等の生食による腸管出血性大腸菌による食中毒にも注意が必要です。

現在でも腸管出血性大腸菌(O157)による感染症の発生は報告されており、埼玉県内でも64例(2007年1月1日～2007年7月22日)報告されており、前年より増加しています(前年は40例)。

生食用以外の食肉は十分に加熱してから食べるようにしてください。幼児や高齢者が感染すると重症になる場合があります。

【O157等感染症を予防するには -埼玉県ホームページより-】

- ① 石けんと流水でよく手を洗いましょう。
 - ・ 特に、調理前、生肉を触った後、生で食べる食品を触る前など、調理の種類が変わる毎に手を洗いましょう。
 - ・ トイレ後の手洗いも十分にしましょう
- ② よく加熱し、調理後は早めに食べるようにしましょう。
 - ・ 調理の際は、食品を中心部まで加熱しましょう(大腸菌は、75℃で1分間以上加熱することで死滅します)。
 - ・ 調理後は出来るだけ早く食べきりましょう。
- ③ 調理器具と食品の保管と清潔の保持に注意しましょう。
 - ・ まな板・包丁などは、肉用・魚用・野菜用など、使用目的別に使い分けましょう。
 - ・ 調理器具使用後は、洗剤でよく洗い、乾燥させた後、保管しましょう。
 - ・ 冷蔵庫や冷凍庫は食品別に袋分けするなど分けし、こまめに掃除しましょう。

当社ではO157の検査を行うことが出来ます。例えば、まな板や調理器具にO157が付着しているかどうかの確認をする場合、その表面をふき取り、検体として検査することができます。

資料 2007年8月1日付 厚生労働省ホームページ
埼玉県ホームページ

環境分析箇所 小林正幸