

気温の上昇で注意したい食中毒

食中毒は気温の上昇と共にノロウイルスなどのウイルス性食中毒からサルモネラや腸管出血性大腸菌O157などの細菌性食中毒へと変化していきます。

昨年は新型コロナウイルス感染症の予防対策として、手洗いや消毒などが徹底されたことで、病原微生物の検出が減少しました（国立感染症研究所 病原微生物検出情報より）。当所の検便検査においても、昨年はサルモネラや腸管出血性大腸菌の検出率の減少が見られました。

しかし、コロナ禍をきっかけに私たちの生活様式は変化し、飲食業界ではテイクアウトやデリバリーに対応する店舗が急激に増加しました。テイクアウトなどでは、調理してから喫食までの時間が長くなり、細菌が増殖して食中毒のリスクが高まります。お弁当などの購入後は、早めの喫食を心掛けましょう。また、購入の際に使用するエコパックの衛生面にも注意を払ってください。汚れたら洗うなどして、衛生的な状態で使用しましょう。

コロナ禍にあっても、昨年7月に埼玉県内の小中学校で給食を食べた児童・生徒ら3,453人が病原大腸菌による食中毒を発症しました。また、8月には都内の弁当製造施設の宅配弁当を喫食した37,441人のうち2,548人が発症した食中毒事例が報告されています。

これから夏に向かい、高温多湿の環境となります。食中毒の原因となる細菌の多くは、温度と湿度の上昇とともに増殖のスピードも速くなります。特に梅雨時は注意が必要です。また、ひとたび食中毒にかかる、症状がなくても体内に食中毒菌を保有している「健康保菌者」となり、それを知らずに食品を扱うと食中毒事故に繋がる危険性があります。

サルモネラや腸管出血性大腸菌O157などは集団食中毒の原因菌です。飲食物を取り扱う方々は、定期的な検便を実施するとともに、体調を管理して食中毒の予防に努めることが大切です。当所では検便検査を実施しています。ぜひ、ご利用ください。