

### コロナ禍でも減らない食中毒

昨年の今頃は緊急事態宣言が発令され、街から人の姿が消えました。私たちの外食の機会は激減し、さらにマスクを着用し、手を丁寧に洗い、アルコール消毒も行いました。しかし、東京都の食中毒発生件数は、コロナ禍以前である2019年の119件に対し、2020年は114件とほぼ同じ件数でした。また、患者数は2019年の865人に対し、2020年は3,359人と大幅に増えました。これは弁当による大規模な食中毒事故が発生したためです。野菜の洗浄不足が原因と考えられています(東京都ホームページ「食品衛生の窓」から)。

リモートワークが奨励される中、家庭内で毎食調理するのは大変な労力です。外食もままならないため、パック売りのそうざいや弁当、テイクアウト、デリバリーの利用が増えています。飲食店でもテイクアウトやデリバリーを始めるお店が増えました。これから夏場に向かい食中毒の要注意時期に入ります。厚生労働省からの店舗向けリーフレット「テイクアウト・デリバリーにおける食中毒予防」や消費者庁のホームページで示された消費者向け「テイクアウト等を利用する時のポイント」を再確認し、食中毒予防に努めましょう。

「弁当、そうざいの衛生規範」では、「加熱食品1gにつき細菌数100,000以下および大腸菌、黄色ブドウ球菌が陰性であること」、「サラダ等非加熱食品1gにつき細菌数1,000,000以下であること」が望ましいとあります。

当所では、弁当、そうざいなどの細菌数や黄色ブドウ球菌をはじめとする食中毒原因菌の検査を実施しています。お気軽にご相談ください。