

コロナ禍でも食中毒には要注意

紅葉の季節となりました。秋は心地よく過ごせる一方、寒暖差が大きく、免疫力が低下する季節です。身体が弱っているときこそ食中毒には注意したいですね。

今年はコロナ禍の影響で外食する人が減り、多くの飲食店がテイクアウトやデリバリーを開始しました。厚労省から飲食店向けに、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」が、消費者庁からは消費者向けに「テイクアウト等を利用する時のポイント」がホームページに掲載されています。ホームページを確認し、食中毒予防を徹底しましょう。

また、コロナウイルス感染予防のためのマスク着用と頻繁なアルコール消毒により、肌のトラブルが増えています。肌のトラブルと食中毒に共通する原因菌が黄色ブドウ球菌です。黄色ブドウ球菌は環境中に広く分布し、健康な人の皮膚や鼻腔にも常在する身近な細菌です。黄色ブドウ球菌は食品に付着しただけでは食中毒を起こしません。増殖時に毒素を出し、その毒素により食中毒が起こるのです。食後2～3時間で吐き気や嘔吐、その後、腹痛、下痢といった症状が現れます。

食中毒予防の3原則は、「つけない、増やさない、やっつける」です。黄色ブドウ球菌自体は熱に弱いのですが、毒素は熱に強く、加熱により「やっつける」ことは困難です。そのためつけない（洗浄）、増やさない（低温管理）を徹底することが大事です。

「弁当、そうざいの衛生規範」では、「加熱食品1gにつき細菌数10万以下及び大腸菌、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100万以下であること」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。また、温度や時間など、条件を定めての保存試験も行っています。どうぞお気軽にご相談ください。