

水を介して野菜へ汚染拡大

1. 野菜を原因食材とする重大な食中毒事故

	発生年月 発生場所	原因食材	原因物質	原因施設	患者の状況
1	2007年5月 東京都	千切りキャベツ	腸管出血性 大腸菌O157	学生食堂	患者数445人 (HUS3人)
2	2012年8月 札幌市	白菜浅漬	腸管出血性 大腸菌O157	漬物製造業	患者数169人 (死者8人)
3	2013年4月 東京都	野菜サラダ	エルシニア・ エンテロコリチカ	予備校寮	患者数52人
4	2014年7月 静岡県	冷やしキュウリ	腸管出血性 大腸菌O157	露店	患者数510人 (HUS5人)
			HUS＝溶血性尿毒症症候群（過去10年のデータ）		

2. 事例からわかる主な発生原因

①1つのシンクを汚染作業と清潔作業に共有していた
(切り替え時の洗浄・消毒なし)

②手洗いの不備

③調理器具、機器の洗浄・消毒不足

④調理方法のマニュアルに従わず自己判断で調理

⑤温度と時間の管理不備



3. 事例から得られる予防のポイント

①シンクの管理はとても重要

・・・野菜による大規模食中毒のキーワードは**水**・・・



- ・シンクは用途別・食品別に使い分けましょう
- ・作業時の切り替え時に必ず洗浄＋消毒を行いましょう
- ・特に排水口周囲の溝とオーバーフロー部は注意が必要
(オーバーフロー部は汚れだけではなく、水の逆流も要注意!)

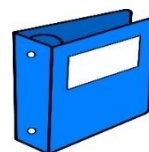


②器具・機材の洗浄・消毒は確実に



- ・まな板、包丁は用途別に用意して、用途表記をしましょう
- ・使用後の洗浄・消毒は正しいオペレーションで行いましょう
- ・洗浄・消毒後は衛生的な場所で保管しましょう

③マニュアルは守る・検証する



- ・衛生管理マニュアルを再確認しましょう
- ・マニュアルに従って実行・検証を行いましょう

食中毒菌は目に見えません
「つけない・増やさない」を徹底しましょう