



食品衛生と

冷蔵庫

こ(患者六百八人)で宮城、岩手両県に中毒患者が発生し、死亡者四人を出すと大きな社会問題となった事件が数多くあった。

ところで終戦後の日本には、学校給食粉乳事件(ぶどう球菌)、不明給食事件(ウイルス)、水俣病(有機水銀)、好塩菌食中毒(腸炎ビブリオ)はんべん食中毒(サルモネラD群)、台湾バナナ事件(コレラ)、岩手県下における炭疽事件(炭疽菌)、豚コレラ事件(汚染肉)など食中毒事件は枚挙にいとまなく、世は正に食品恐怖時代に入った感がある。

夏ともなれば、いやなことばだが「食中毒シーズン」がやってくる。
七月から九月にかけては、ほかの月にくらべて例年、特に食中毒が多く発生しており、この三カ月に一年中の食中毒の六〇%から七〇%が集中している。

◇魚介類による食中毒が五〇%も
昨年の食中毒のトピックスとして「米ぬか油事件」(届出患者数一万三千九百八十六人、確定患者数六百三人、疑症患者数百十三人)が福岡県を中心として西日本一帯二十三府県に亘り発生し、いまだ患者の治療など多くの問題が山積している。さらに宮城県塩釜市の一魚肉ねり製品製造で製造した、さつま揚げかまぼ

◇夏はバイキンの王国……

夏の食中毒シーズンにはバイキンがもつとも生き生きと活動できる季節で、つまりバイキン増殖の条件といわれる高温、多湿、それに栄養が十分にならぬられるので、バイキンにとってはわが世の天国。そこでシーズンにはバイキンによる食中毒が多く、特に木製まな板、フキン、包丁、食品の保存などで不潔によるものが、食中毒の原因となっている。

夏の七、八、九月に発生する食中毒の原因別発生は魚介類が全発生件数の五〇%を占めており、以下野菜その加工品、複合調理食品、魚介類加工品となっている。
さらに病因物質別では細菌特に腸炎ビブリオによる場合が最も多く、ぶどう球菌、サルモネラ、病原大腸菌となっている。

また原因施設別採取場所別では家庭が最も多く以下飲食店、事業所(集国給食)、旅館、仕出し屋、販売店、学校、製造所となっており、依然として家庭の発生が最も多くなっている。

木製まな板は水分を吸収したり、吸収した水分を含む性質が強く、一旦湿潤すると乾燥した状態にも戻すことは難しく、また包丁による傷がつきやすく、このために水洗しても切口にバイキンが集積しやすく、水分とともに食品エキスや細菌が内部に侵入しやすく、まな板は細菌の培養基的な存在として問題が多い。増殖力の強い腸炎ビブリオのまな板を介して二次感染は疫学上特に注目を要することがあります。又フキン、庖丁もまな板と同細菌の巣となっており食品汚染の重大な要因となっている。

◇冷蔵庫を過信するな

最近家庭における食品保存のための冷蔵庫の普及は六〇%となっており、今後ますますフリーザーの利用度は高くなっていく傾向があり、食品衛生上よろこばしいことである。

夏の食品保存は食中毒防止の重要なポイントであるが、第一に冷蔵庫を過信するな、第二に食品の貯蔵温度、第三に冷蔵庫の清潔を守って明るい食生活ができるように実行することが肝要である。
バイキンは摂氏三〇度から摂氏四〇度の時にもっともふえる。摂氏一〇度以下になるとほとんどふえず、摂氏五度以下なら、さらに安全である。

まず食品を保持する際、食品は冷蔵庫に入れておけば絶対安全であるという考え方が、多くの人の頭の中に根をおろしてしまっているようである。ところが普通の冷蔵庫では夏の温度の高いときは室温三〇度以上になると冷蔵庫内温度が摂氏二〇度近くにも上がることもある。また冷蔵庫のドアを一〇秒間あけると室温一八度の場合摂氏五度といっぺんに上がるというデータもある。

冷蔵庫を過信するなどよく言われることだが、冷蔵庫の温度の実態をよく知って温度管理を十分にし、衛生上安全な性能の限界を知って使用して、その冷蔵庫の機能が発揮できるというものである。
そこで冷蔵庫の温度管理を十分行なうには当然温度計が必要となるが、庫内温度の変化を外部から容易に測ることができない隔測温度計をとりつけるようにしたいものである。

(環境衛生課)



▲写真は熊本市内の食肉販売店で調理器具を
検査する食品衛生監視員。

＜グラビヤ特集＞

夏の食品を監視する