

食にまつわる ちょっとした疑問について わかりやすくお伝えします。 をすること。食品事業者の リスクの 生管理も進んでいます。 い!微生物食中毒 生物(細菌やウイルス)による食中毒は、「食の安全」問題の中で、

高

切

実な課題

です。

対策として重要なのは、

まずはしつか

り手洗

もっとも

間

では

H

ACCP (ハサップ)というシステムによる

ACCPで対

科学ライターの松永和紀さんが

ф に数百万人? 毒 患者は

250倍の食 どはほとんど届けられておらず、実際に 字は保健所、医療機関などから厚労省に 微生物(細菌やウイルス)。死亡者は年間 故の8割以上、 万人以上の患者が確認されています。事 『人~10人に上ります。しかし、この 微 け出があった分だけ。家庭での事故な 000件程度の食中毒事故が起き、2 厚生労働省によれば、日本では年間に 物 が 原因 中毒患者が発生している 患者の9割以上の原因 デ 統計 の 0 0

とみられているのです。

やっつけるの3原則 付けない、

ることにつながります。 器具を使い分けるのも、「付けない」を守 熱して「やつつける」が基本です。調 い」を心がけて。肉の場合は、 ける―の3原則を守ってください。生で に放置せず、冷蔵庫に入れて「増やさな を実行できますね。お刺身は、 いうやり方で、「付けない」「増やさない て調理し、なるべく作り立てを食べると まずは①付けない②増やさない③やつつ 番を工夫し、まな板や包丁などの調理 べるサラダは、野菜をしつかりと洗っ 微生物による食中毒を予防するには しつかり 魚を室温

は 本のキが、「手洗い」。食品メーカ |店などの間でも、高価な施設や薬剤使 のです。発生する食中毒の6~ などより重視されているのは そして、3原則で予防するうえでの基 細菌やウイルスが手を介してうつる 7 ゃ 飲

> 排泄物中のノロウイルスは、 洗いが不十分で、排泄物から移ったり 家庭でも、手洗いをしっかり行ってくだ という報告が東京都から出ていま ペーパーを10枚重ねていても手に移る などに触ったり、トイレに行った後の手 触った手で、生で食べる食品や調理 「2次汚染」が原因。汚染され 、トイレツト た食 品

ては いるそうです。(※6ページ参照 福井県民生協も、 うような工程に分けて、それぞれの 講じます。とくに重要なポイントにつ く で微生物や化学物質混入などの危 (生しないか、あらかじめ分析、予測 で福井県版HACCPに取り 保管→加熱→冷却→包装→出荷と 一始めています。食品製造を原料→入荷 事業者は今、3原則や手洗い励行 危害の性質に応じて科学的に対策を 「HACCP」という仕組みも導入 継続して監視や記帳を行います。 ハーツ全店の店内調 組 段階 を 前

食品の安全性や環境影響等を取材

している科学ライター。京都大学大

学院農学研究科修士課程修了(農 芸化学専攻)。毎日新聞社に記者と

して10年間勤めたのち独立。「メ

ディア・バイアス あやしい健康情報

と二セ科学」(光文社新書)で科学

費者団体「FOOCOM」(フ-

ーナリスト賞2008を受賞。消

食品製造・加工業者などが、HACCPで実践している 「衛生的な手洗い」に学びましょう

- 流水で手を洗う
- 洗浄剤を手に取る
- 手のひら、指の腹面を洗う
- 手の甲、指の背を洗う

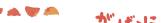
出典:日本食品衛生協会資料

- 指の間(側面)、股(付け根)を洗う
- 親指、親指の付け根のふくらみを洗う
- 3 手首を洗う



- ❷ 洗浄剤を十分な流水で洗い流す
- 手をふき乾燥させる (タオルなどの共用はしない)
- 🕕 アルコールによる消毒

2度洗いが効果的なので、できたら2~9までを繰り返す











PROFILE

松永 和紀さん