

## 意外なところが落とし穴!調理中の食中毒対策!

気温と湿度が高くなると気になるのが細菌の食中毒。今回は実際にあった食中毒の事例から、台所に潜む意外な落とし穴を紹介します。

### ●食中毒の事例

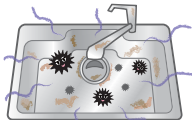
平成25年、ある給食施設で数十人から発熱や腹痛を伴う食中毒が発生。原因菌とされたのは豚肉由来の細菌ですが、判明した原因食品は豚肉を扱ったシンクで調理をした「野菜サラダ」でした。

### ●野菜サラダが原因食になった仕組み

加熱用の魚介類や生肉には腐ってなくても食中毒菌がついている可能性が多分にあります。こうした食品をシンクで処理した後に、生で食べるサラダ用の野菜などをシンクで洗ったり切ったりすることで、食中毒菌が野菜に移ってしまったことが原因とされています。

### ●予防する方法

菌による食中毒を防ぐポイントは「菌をつけない」「菌を増やさない」「菌をやっつける」の3つです。



### ●シンクを使うときに気を付けるポイント

#### ●ポイント1 生野菜を扱う前や調理後には十分に洗浄・消毒しましょう

- ・洗浄方法:食器洗い用のスポンジと別のスポンジを使い、食器洗い用洗剤でシンク内を洗浄します。食器洗い用洗剤はそれ自体に殺菌効果があるとは限らないため、菌を含んだ汚れや油をしっかりと洗い流すことが重要です。
- ・消毒方法:オーバーフロー部分や排水溝部分など凹凸がある部分は、洗浄不足になる可能性があります。こうした部分には、乾いてからアルコールスプレーなどを用いることが有効です。

#### ●ポイント2 サラダなど生で食べる食品を先に調理する

- ・シンクが食中毒菌で汚染される前に、生で食べる食品を切ったり洗ったりすることで、生で食べる食品に菌が付かないようにします。
- ・魚介類や生肉に使用した包丁やまな板をシンクの中に洗わずに置いておくと、そこから菌が移ってしまう可能性がある所以要注意です。

#### ●ポイント3 シンクに食品を直接触れさせない

- ・シンクに菌を付けないため、また、シンクに付いている菌を食品に移さないために、ポウルや網を使用して、食品がシンクに直接触れないようにします。
- ・シンクに直接触れていなくても、水を使った際に跳ねた水から菌が移ってしまう可能性もあります。サラダなど生で食べる食品は、水回りから離して置きましょう。

※せっかくシンクを清潔にしても…調理を行う私たちの「手」は、意外にも食中毒菌の温床になっている可能性があります。調理前にはしっかりと手を洗いましょう。

東海コープ  
ホームページに  
「おいしくて、  
安全なおはなし」の  
バックナンバーが  
あります。



2022年  
7月1週  
(27号)

東海コープからの

おいしくて、安全なおはなし

