

平成 27 年度 収集情報

項 目	内 容
テーマ	食中毒事例から見たシンクの衛生管理手法について
調査目的 や 背景	<p>平成 25 年、北区管内の集団給食施設において発生した細菌性（エルシニア・エンテロコリチカ）の食中毒事例は、保健所の調査により、「豚肉」に付着していた食中毒原因菌が「豚肉」を扱った「シンク」を介し、直後に調製した「野菜サラダ」を二次汚染させていた疑いがあることが判明した。¹⁾</p> <p>その他の食中毒事例及び食中毒疑い事例においても、シンクを介しての食中毒原因菌の二次汚染が原因と疑われる報告がある。</p>
調査結果	<p>【北区保健所調査】</p> <p>○シンクからの二次汚染リスクの実態調査</p> <p>北区保健所が、管内の給食施設 107 施設（事業所 37 施設、学校 19 施設、福祉施設 18 施設、医療機関 13 施設、寮 12 施設、その他 8 施設）を対象にシンクからの二次汚染リスクに関し実態調査した。</p> <p><結果></p> <p>肉汁をシンクに廃棄する施設は 71 施設（全調査施設の 66.4%）であった。当該シンクを二次汚染リスクの高い作業と共用する施設は 20 施設（全調査施設の 18.7%）であった。</p> <p>○シンクの洗浄消毒効果の検証</p> <p>新品シンクの排水口周囲、隅、壁、オーバーフローの 4 箇所を生肉で人工的に汚染し、国課長通知の「シンクの洗浄消毒作業手順」²⁾ に従い洗浄消毒した。その後、拭き取り検査により一般細菌数を確認した。</p> <p><結果></p> <p>シンクの洗浄消毒効果は、「洗浄のみ」、「消毒のみ」では不十分であり、「洗浄消毒」で最も高い効果を示したが、「洗浄消毒」でもオーバーフローまでは完全に消毒できなかった。</p> <p>したがって、生肉を扱ったシンクで生野菜等を洗浄消毒する場合、作業切替時にシンクを洗浄消毒しても、シンクに食材が直に触れたり（生野菜をため水に浸漬する等）、シンクのはね水が食材にかかったりする（茹で野菜をザルで水冷する等）作業方法では、二次汚染リスクは依然として高いことが示唆された。</p> <p>【東京都の食中毒事例】</p> <p>都内で発生した大規模食中毒事例でもシンクの二次汚染が疑われる事例報告がある。⁶⁾</p>

添付資料	<ol style="list-style-type: none">1) 「エルシニア食中毒事件から学ぶシンクの衛生管理 ～科学的根拠を示した普及啓発～」 (平成 26 年度東京都食品衛生監視協議会調査研究発表会抄録より)2) 「中小規模調理施設における衛生管理の徹底について」 (平成 9 年 6 月 30 日衛食第 201 号 厚生省生活衛生局食品保健課長通知)3) 東京都食品衛生法施行条例 (飲食店関係の管理運営基準及び施設基準)4) 東京都食品製造業等取締条例 (給食施設関係の管理運営基準及び施設基準)5) 病因物質別食中毒発生状況 及び 原因食品別食中毒発生状況 (厚生労働省 食中毒統計調査より 全国 H22～26)6) 食中毒発生状況 (厚生労働省 食中毒統計調査より 全国 H22～26)7) 東京都の食中毒事例
-------------	--