

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エルシニア・エンテロコリチカによる食中毒が発生した。</p> <p>調査の結果、原因は豚肉を扱ったシンクから野菜サラダを二次汚染したことが原因であることが判明した。</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や施設からの二次汚染が原因と疑われる報告がある。</p> <p>そこで、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>
調査結果	<p>【北区保健所調査結果】¹⁾</p> <p><汚染状況></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><シンクの消毒効果></p> <p>シンクの消毒効果は、「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。</p> <p>しかし、「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。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を疑われる事例報告がある。⁶⁾</p>
添付資料	<p>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）</p> <p>2) 東京都食品衛生法施行条例（一部抜粋）</p> <p>3) 東京都食品製造業等取締条例（一部抜粋）</p> <p>4) 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）</p> <p>5) 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）</p> <p>6) 東京都の食中毒事例 ※委員限り資料</p>