

シンクからの2次汚染にご注意を！！

原材料等についていた食中毒原因菌が、シンクを介して他の食品を汚染してしまうと、食中毒が発生してしまいます。シンクの用途別での使い分けや洗浄・消毒を行い、食中毒を防ぎましょう。

北区で起きたエルシニア食中毒事例です。

2013年4月、区内の寮から「約20名の寮生が発熱、腹痛等の症状を呈している」と北区保健所に連絡がありました。調査の結果、寮生92名のうち52名が発症しており、検便よりエルシニア・エンテロコリチカが検出されました。発症者の共通食が寮の食事に限られること、症状及び潜伏期間が同菌と一致すること等から北区保健所は、寮の食事（野菜サラダ）を原因とする食中毒と断定し、3日間の営業停止処分としました。

調理工程の問題点

- ① シンクの使用区分を無視して、生肉を扱ったシンクで生野菜を洗浄していた。
- ② 生野菜を扱う前にシンクを洗浄・消毒していなかった。



シンクを介して生野菜がエルシニア・エンテロコリチカで2次汚染されてしまった

シンクからの



二次汚染予防三原則

①シンクは用途別、食品別に使い分ける



用途別（下処理用、調理用等）
食品別（加熱調理用食材、非加熱調理用食材等）
にシンクが相互汚染しないよう設置しましょう。

②シンクに食品を触れさせない



生野菜を水さらしにする時には、専用のザル・ボール等を使用してシンク内に食品が直接触れないようにしましょう。

③シンクは「洗浄+消毒」する



生野菜を扱う前には特に念入りに洗浄し、水分をとってから消毒しましょう。

エルシニア・エンテロコリチカ



本菌は環境中に広く分布しており、**ブタが高率に保菌しています**。症状は下痢や腹痛、発熱を伴う胃腸炎症状であり、感染から発症するまでの平均日数は2～5日と比較的長めです。

予防方法としては①本菌は0℃～4℃の低温でも増えることができるため冷蔵庫保存を過信せず、長期保存はさける。②調理時に十分な加熱を行う。③冷蔵庫内、器具・シンク等での2次汚染を防ぐことなどがあげられます。

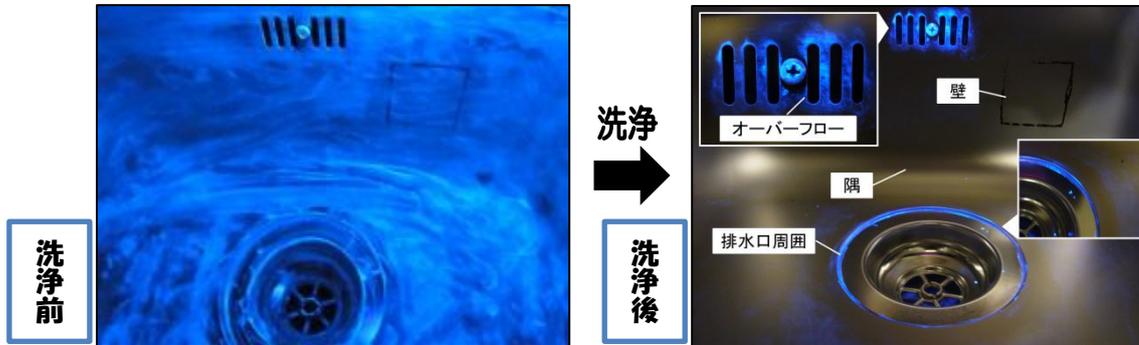
洗浄・消毒による効果はどのくらい？

シンクを介した食中毒菌の2次汚染を防止する観点から「洗浄・消毒」は重要です。では、「洗浄」や「消毒」はシンクに付着した菌をどこまで除去できるのでしょうか？ 蛍光塗料実験と細菌検査を実施して、その効果を検証しました。



蛍光塗料による洗浄実験

シンクに蛍光塗料を塗布し、洗浄によりどの程度塗料が落ちるか実験しました。

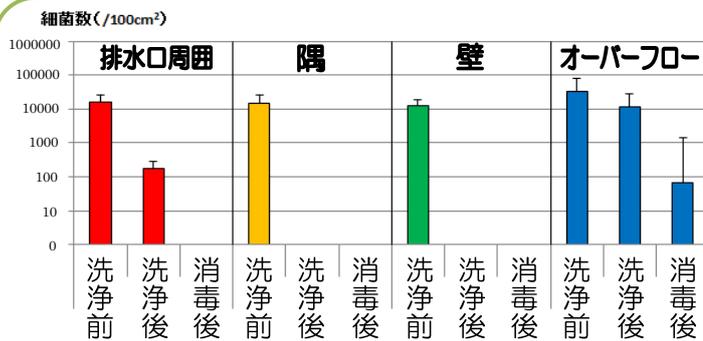


【オーバーフロー】と【排水口周囲】で塗料が残りました。これらの場所は凹凸や溝があり、汚れが落ちにくいことがわかります。

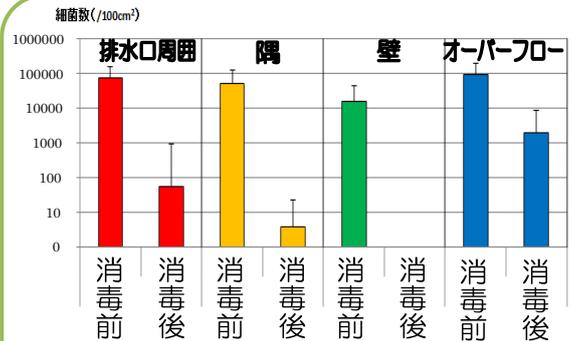
細菌数の変化でみる洗浄実験

シンクを生肉で人工的に汚染した後、中性洗剤による「洗浄」とアルコールによる「消毒」を行いました。シンクの【排水口周囲】【隅】【壁】【オーバーフロー】において洗浄前と洗浄後、消毒後で細菌数がどこまで減少するか実験しました。

A 洗浄・消毒の細菌数変化



B 消毒のみの細菌数変化



A 洗浄・消毒の細菌数変化のグラフより

- ・洗浄のみだと【隅】【壁】しか細菌数はゼロになりませんでした。
- ・洗浄+消毒を両方実施すると【排水口周囲】【隅】【壁】の細菌数がゼロになりました。【オーバーフロー】も菌数が大きく減少しています。

B 消毒のみの細菌数変化のグラフより

- ・洗浄なしでシンクをアルコール消毒した場合、【壁】以外の場所では細菌が残ってしまいました。

「洗浄のみ」「消毒のみ」では、汚れが落ちにくい【排水口周囲】【オーバーフロー】で細菌が残ってしまいますが、「洗浄+消毒」を実施することで、それらの箇所でも細菌数を大幅に減らすことができます。**そのためシンクを「洗浄+消毒」することが食中毒予防にはとても重要です。**※ただし、【オーバーフロー】からは消毒後も菌が検出されているので、シンクに水を張って生野菜を水さらしするのは危険です。