サニナビ北九州

北九州市保健所
東部生活衛生課
広域食品指導係
小倉北区馬借1-7-1
4階
TEL　093-522-8728
FAX　093-522-1025

日本では毎年のように全国各地で自然災害が発生していますが、今年も7月の熊本地震や8月の千葉豪雨等をはじめ各地で被害が相次いでいます。災害によりお亡くなりになられた方々に心から哀悼の意を表しますとともに、ご遺族の皆さまに心よりお悔やみを申し上げます。また、被災されたすべての皆さまに、心よりお見舞い申し上げます。災害は食品の安全にとっても大きな脅威となります。今号では災害時に直面する食中毒の事例と、備えのポイントについて取り上げます。

最後に手を触れる食品に注意！

平成28年に発生した熊本地震では、避難所で提供された「おにぎり」を原因とした黄色ブドウ球菌による食中毒が発生しました。黄色ブドウ球菌が付着したおにぎりを温かい状態のまま避難所に運んだ際に菌が増殖したとされています。

黄色ブドウ球菌

《分布》自然界に広く分布。人の鼻やのど、手指の傷口。
《増殖》食品に付着した後、30℃から37℃の温度帯で活発に増殖。
《特徴》黄色ブドウ球菌自体は加熱により死滅するが、産生する毒素（エンテロトキシン）は熱に強く通常の加熱では無毒化されない。
《予防》手指に切り傷や化膿した傷がある場合は、食品に直接触れない。調理後の食品は室温で長時間放置しない。

加熱後も油断しない！

東日本大震災の避難所で提供した鶏肉煮込み料理を食べ腹痛や下痢の症状を訴える患者が発生しました。調理後常温で長時間保管したため、ウェルシュ菌が増殖したと考えられました。

ウェルシュ菌

《分布》自然界に広く分布。
《増殖》常温で長時間放置すると増殖。
《特徴》熱に強い芽胞を作るため、100℃で加熱調理しても生き残る。鍋の底等酸素の少ない場所を好む。
《予防》①調理後はすぐ食べきる、②やむを得ず保存する場合は小分けし、できるだけ早く冷ます、③再加熱は中心部までよくかき混ぜて加熱する。

ライフラインが止まったときどうすれば

災害時は、水、電気、ガス等ライフラインが止まり、通常の衛生管理を行うことが難しくなってきます。そのような環境下でも最大限食中毒を防ぐため次のポイントを意識しましょう。

手指の衛生

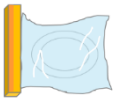
水が十分に使えない状況で調理をする必要がある場合は、
①おしぼりやウェットティッシュでしっかりと拭きとり、
②アルコール消毒剤を十分に手指に刷り込んでから、
③清潔な使い捨て手袋をつけましょう。

提供メニューは？

普段と違い慣れない環境での生活は、体力や免疫が低下し、少量の細菌やウイルスでも食中毒を引き起こします。
提供する食事はできるだけ**加熱**したものにし、生野菜のような生ものの提供は避けましょう。

食器が洗えない・・・

食器の洗浄ができない場合は使い捨て食器、それも無い場合は食器にラップを巻いて使用しましょう。おにぎり等、食品を直接触れたくない場合にも利用できます。



食材の保管

直射日光を避け、できるだけ涼しい場所に保管しましょう。屋外のテントで保管するしかない場合は直接地面に置かないようにし、ごみの集積場所やトイレの近くでは調理する場所を設けないようにしましょう。また、食品の消費期限や賞味期限を確認してください。

井戸水は被災時に欠かせないけど・・

井戸水や湧き水を普段から飲用で利用している場合は、災害によって水質が悪くなっていることがあります。このため、水質の確認が終わるまでは、清掃やトイレの水を流す等の生活用水に使用しましょう。

普段からの備えは大事！

災害はいつ発生するか分かりません。必要なものを備蓄しておき、普段から使用できるか試してみたり、ローリングストックに努めましょう。【備蓄例：食料・水、熱源（カセットコンロやライター、燃料）、食器類（紙皿、割り箸）、ビニール手袋、ペーパータオル、ウェットティッシュ、ラップ等）】

詳細は、厚生労働省及び農林水産省ホームページをご覧ください。

厚生労働省

農林水産省

編集後記

今回初めて執筆を担当いたしました。
今月のうちの子写真は、うちの子がいないので、そとの子で幼菌のオオシロカラカサタケ（推定）（毒キノコ）です。2～3日でいなくなってしまいました。