

恐ろしい食中毒菌

より深い知識を・・・

～黄色ブドウ球菌編～

人体に生息

黄色ブドウ球菌は食中毒の原因菌ですが、人の常在細菌であり30%の人が所有しているといわれます。塩分を好むため、鼻の中に多く生息します。

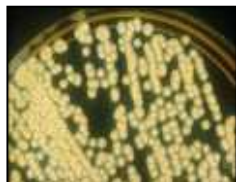


食中毒事故の発生原因

食中毒の原因は菌自体ではなく菌が分泌する耐熱性の毒素に原因があります。

毒素の発生原因

食品を汚染し、増殖する際毒素であるエンテロトキシンが分泌されます。



食中毒事故発生

平成12年に乳飲料製造時の殺菌工程で黄色ブドウ球菌を死滅させたのに、毒素が残存し中毒を起しました。

日頃からの予防

黄色ブドウ球菌の食品内への混入を防ぐと同時に、細菌が増えて毒素を出す前に殺菌しておくことに注意しましょう。

日頃からの予防としては調理の度に洗浄してアルコール殺菌するのが基本です。日頃から衛生管理を徹底して食中毒を予防しましょう。

（アルコールも水で薄まるとは効果が激減してしまいます）

まな板に水分が付着した状態

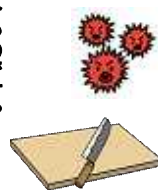
（菌が繁殖したり、油やタンパク質が付アとなって本来の機能を邪魔したりします）

まな板の表面の細かい傷

キッチンでの主役と言えは「まな板」。

様々な食材を用いておいしい料理を造り上げる「舞台」のようなものです。まな板の衛生管理に特に重要なのは

まな板の衛生管理



調理現場での食中毒予防

BAMBOO HYGIENE master

4月号

食中毒発生状況

(2009年1月1日～2009年2月9日)

ノロウイルス・カンピロバクター共に減少傾向に!!

発生件数の多い順

順位	原因物質	発生件数	対昨年同時期
1	ノロウイルス	28件	69件 (発生97件)
2	カンピロバクター	10件	9件 (発生19件)

患者数の多い順

順位	原因物質	患者数	対昨年同時期
1	ノロウイルス	775人	3,400人 (発生4,175人)
2	カンピロバクター	19人	60人 (発生79人)

厚生労働省HPより集計

食中毒減少傾向は食品化学新聞にも掲載あり

タケックスクリーンが活躍!!

研究員の豆知識

「アンモニア臭」の原因をご存じですか？

トイレの臭いは

トイレの不快感臭いは主にアンモニア臭が原因であるといわれています。

アンモニア臭はどこから？

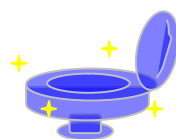
実はおしっこに由来していると思われがちですが新鮮なおしっこ自体には強力なアンモニア臭はありません。

臭いの発生原因

不快なアンモニア臭の発生はおしっこを餌にした雑菌が原因だということが判明しています。

臭いの発生を抑制

臭いの発生を抑えるために掃除は便器だけでなく周囲の洗浄も行うことで雑菌を除菌し、さらに繁殖を抑制し清潔で快適な空間を維持していきましょう。



TAKE-X 株式会社タケックス・ラボ

〒564-0062 大阪府吹田市垂水町3-9-10

TEL:06-6821-2554 FAX:06-6821-4841

http://www.takex-labo.com