

食品衛生の言葉 汚染

二次汚染と交差汚染、両方とも食品衛生の世界では良く使われる言葉ですが、意味に大きな違いはありません。食中毒菌や腐敗の元となる微生物は、魚や肉、野菜などの食材についていることがまれではありません。これを一次汚染と言い、これを起点に二次、三次と汚染は拡散します。もっとも魚や肉の細菌数は基本的にゼロ（無菌）であり、屠殺や解体・加工の段階で汚染されるので、既に二次汚染ということができそうですが、ここで汚染する場に注目すると、食材と食材、加工工程と加工工程および廃棄の動線で交差するので交差汚染と呼んでいます。重要なのはそれぞれの言葉の後ろにある「汚染」です。

食品領域での「汚染」とは、食材に付いている食中毒菌やウイルスなどがまな板や包丁などの調理器具、手などを介して他の食材に広がってしまうことをいいます。

食中毒予防の三原則を改めて諳んじてみて下さい。「付けない・増やさない・やっつける」ですね。さて、今年のノロウイルス最盛期は2月から3月となる予想とされ厳重注意が必要ですが、ノロウイルスは食品中では増殖しませんので「増やさない」は役に立たず、「やっつける」は限定的で、「付けない」だけで戦わなければいけません。大流行に兆しがあるノロウイルスに限らず、食中毒事故（事件）の多くは実は交差（二次）汚染が原因です。改めて皆さんと3つの汚染防止のポイントを共有しましょう。

交差（二次）汚染防止のポイント1：

汚れた調理器具を洗浄・消毒せずに使い続けると、次に扱う食材も汚染

- 使用した調理器具はこまめに洗浄消毒
- 特に生の食肉や魚介類を扱う調理器具は専用

交差（二次）汚染防止のポイント2：

施設の清掃や消毒が十分でないと汚れた場所を触った手が汚染

- 施設の清掃・消毒で清潔の維持
- 調理の前、トイレの後、生の食肉や魚介類を取り扱った後は特に念入りに手洗と殺菌
- 使い捨ての手袋を使う場合もこまめな交換

交差（二次）汚染防止のポイント3：

生肉などを冷蔵庫の上段に保管しない

- 生肉など原材料は下段に、調理済食材やサラダなどは上段に、ラップや蓋付きの容器を使います

お気づきですね。これらのポイントは皆さんが作った衛生管理計画そのものです。付けない（＝交差（二次）汚染の防止）に高度な戦略や「これさえすれば」はありません。HACCP（CCP）ではなく一般衛生管理が主役となりますので、付けない（＝交差（二次）汚染の防止）は常識的な、日常で気をつけさえすれば実行可能なものばかりです。その積み重ねが、何よりも食中毒防止には大切だということがおわかりになると思います。

交差（二次）汚染に関するクイズです。次の文は正しいか、誤りかを判断しなさい？
鶏肉には高い確率でカンピロバクターの汚染があるので、流水でよく洗うことが必要である

（正解を皆様で調査、確認して下さい）

NPO HACCP実践研究会 幹事 戸ヶ崎恵一