

演題番号：E6

## 漬物製造施設内に定着した *Listeria monocytogenes* の清浄化に向けた取組

○前川幸子<sup>1)</sup>，山崎翔気<sup>2)</sup>，山中良基<sup>3)</sup>，千田明郎<sup>4)</sup>

<sup>1)</sup> 三重県伊賀保健所 <sup>2)</sup> 三重県医療保健部 <sup>3)</sup> 三重県津保健所 <sup>4)</sup> 三重県伊勢保健所

1. はじめに：*Listeria monocytogenes* (以下「LM」という。)は、環境中に広く存在しており、また殆どの動物から分離が報告されている。従って、食品製造施設内へLMを持ち込まないことは不可能であることから、食品への汚染を防ぐため、環境衛生対策やHACCPによる工程管理の導入など、衛生管理の充実・強化等が重要となる。

令和4年5月、管内の漬物製造業者が製造する浅漬を県外の自治体が取去検査したところLMが検出された。これを受け、本県でも浅漬4検体を取去検査したところ3検体からLMが検出されたため、その原因の究明を行うとともに同施設に対して改善指導を行った。

2. 材料及び方法：令和4年6月から令和5年5月にかけて、製造施設の監視、施設設備・器具の拭き取り及び食品取去検査を実施した。また、同施設の従業員に対し、適切な器具等の洗浄・消毒の必要性や手洗いの重要性について講習を行うとともに、従業員の衛生行動の変化や製造現場の課題を抽出するため、アンケートも実施した。

なお、監視結果、検査結果及びアンケート結果等を踏まえ、LMの清浄化に向けた取組を官民双方向で協議した。

3. 結果：床面に水が滞留し、器具の低位置保管も認められた。また、器具の用途が明確に定められておらず、交差汚染を起こす可能性があった。器具のATP検査において、食品接触面のRLU値は低い一方、持ち手部分のRLU値は高い傾向にあり、器具の持ち手部分(2検体)からリステリア属菌が、漬け原材料容器(1検体)からLMが検出された。

これらの結果等を踏まえ、施設内に定着したLMの清浄化に向け、自主検査の推進や設備器具の洗浄消毒の徹底等、衛生対策向上の支援を実施。その結果、令和4年10月以降、食品中のLMは不検出となった。

4. 考察および結語：浅漬のLM検出は、原材料や靴底等外部から持ち込まれたLMが長期間施設内に定着、特に器具の食品非接触面の洗浄・消毒が不十分であり、設備、器具からの二次汚染に加え、従業員の手指からも浅漬を汚染させたと推察された。LMを排除及び定着させないため、衛生対策向上の支援を行った結果、食品中のLMは不検出となったが、施設内に定着したLMの清浄化には至っていないと思われるため、食品へLMをつけないための対策の継続と更なる対策の強化が重要である。