

埼玉県八潮市の小中学校で6月下旬、児童生徒ら3千人以上が腹痛などを発症した。県や市の発表によれば、病原性大腸菌「O7」（オー7）による食中毒。給食で出た海藻サラダの食材が、加熱処理されていなかったのが原因だった。ノロウイルスによる食中毒が冬に集中するのに対し、細菌性食中毒は梅雨時や夏が多い。サルモネラ菌などの食中毒菌は、20～50度ほどの温度で盛んに増殖するためだ。今年はコロナ禍で、テイクアウトや弁当販売を始めた飲食店が増えている。行きつけの店を応援したいと、積極的に利用している人も多いだろう。ただ、「高温多湿の屋外で食品を持ち歩くのは、食中毒のリスクを高める行動です」と、宇都宮短期大学教授（食品衛生学）の上田成子さんは指摘する。食品はバッグなどに入れて直射日光を防ぐ。保冷剤があれば添えて少しでも温度を下げる。買った後は寄り道をせず、なるべく早めに食べきる。もちろん、食べる前にはしっかり手を洗おう。

食べ残したものは、食品ロスの削減のため後で食べたくなるが、「時間がたつほどリスクは高まる。できれば食べ残しは処分して」と上田さん。



定期的に除菌液で拭き取る

今年のもう一つの特徴が、レジ袋有料化に伴うエコバッグの広がりだ。福岡県のエフコープ生活協同組合が、来店者100人にエコバッグを洗う頻度を尋ねたところ、「洗ったことがない」が51%。バッグ内側の拭き取り検査をすると、店舗作業場の衛生基準でみると「汚れている」「やや汚れている」バッグが6割に上がった。

農林水産省は、肉や魚から出た汁や野菜の土がエコバッグに付着し、気づかず使っていると食中毒菌が増殖し、新たに購入した食品に菌が付着する恐れがあると注意を呼びかける。肉や魚、野菜は、売り場備え付

けのポリ袋で包んでからエコバッグに入れる。可能なら食品と日用品とで、エコバッグを使い分けたい。

注意していてもバッグが汚れることはある。花王生活研究センター（東京）の福地奈津子さんは「洗える素材なら定期的に洗い、こまめに手入れをして清潔さを保ちましょう」と話す。



洗える素材は洗剤で押し洗い

洗濯表示を確認し、洗えるなら、洗濯洗剤を溶かした水で20～30回押し洗いし、よくすすぐ。

洗えない素材や、日々の簡単な手入れの場合、食卓やリビングで使う除菌スプレーをキッチンペーパーに吹きつけ、汚れた部分をそっと拭く。

福地さんは「エコバッグは自分で手入れをして使い続ける意識が大切。手入れを日々の習慣にできたらいいですね」と話している。

コロナ抗原15分で判定

総合化学メーカー・デンカ（東京都）は新型コロナウイルスの感染の有無を短時間で判定できる抗原検査のキットを13日から販売する、と発表した。

1日に最大10万件分を供給できるとしており、感染拡大に備え、国内の検査体制強化につながると期待されている。

検査キットは、感染が疑われる人の鼻の奥から粘液を採り、中にウイルス特有のたんぱく質（抗原）が含まれているかを調べる。約15分で陽性か陰性かの判定が可能で、11日に製造販売の承認を国から取得した。厚生労働省は7日、PCR検査や抗原検査などを合わせ、国内で1日最大8万6000件の検査が実施可能、との調査結果を発表している。