

保健所における ATP ふき取り検査の活用事例 ～浅漬けによる O157 食中毒の再現試験に ATP 検査を活用～



保健所編

札幌市保健所 食品監視担当課長

片岡 郁夫 氏

2012年8月、北海道で「白菜の切り漬け」を原因食品とする O157 食中毒が発生し、高齢者関連施設（11 施設）、ホテル、飲食店、販売店など（12 施設）で患者数 169 人、死者 8 人が報告された。事件発生後の翌月、当該漬物製造施設において発生原因究明のための「再現試験」が実施された。再現試験では、実際の製造工程に沿ってさまざまな調査が行われたが、その一環として ATP ふき取り検査を用いた設備・器具類（ホース、まな板、樽、手袋、腕抜き、ザルなど）などの衛生状態に関する調査も行われた。

本講演録では、再現試験における ATP 検査の結果概要を中心に解説。片岡氏は「微生物検査の場合、検査結果がわかるまで数日を要するが、ATP 検査では結果がその場ですぐに数値で把握できるため、施設の衛生状態を把握する手段として非常に適している。今回の再現試験でも、施設内のさまざまな箇所ですき取り検査を行い、施設全体の衛生状態を把握することができた」と述べている。