

ファーストフードは、安価、簡便、迅速が受けて近年著しい伸展をみているが、衛生学的に特に注目されるのは、ファーストフード寿司として、握り寿司を扱う店が増加してきたことである。従来握り寿司は、すし店で食するか、近距離での配達等、調製後食べるまでの時間は比較的短いものであるが、ファーストフードの握った寿司を持帰るとなると、食べるまでの経過時間が懸念されることから、その細菌汚染の状況について検すると共に、製造過程における汚染源についての調査を行った。

検査対象は、市川市内の某ファーストフード寿司店で、寿司ネタはチェーンのセンターで処理されて店舗に配達される方式の店である。実験期間は、昭和57年4月から11月までであり、握り寿司（マグロヒイカ）の細菌汚染状況は、一般生菌数と大腸菌群数を、また、汚染源調査は大腸菌群について、それぞれ常法に従って行った。

握り寿司の生菌数は、購入時点（正午前後）で、ネタのマグロ $4.3 \times 10^2 \sim 2.9 \times 10^4$ 、イカ $1.1 \times 10^3 \sim 2.0 \times 10^5$ 。シヤリは、マグロ $5.3 \times 10^2 \sim 7.1 \times 10^3$ 、イカ $9.0 \times 10^2 \sim 1.3 \times 10^4$ （1g当り）の菌数であり、大腸菌群は、ネタの陽性率60～80%、シヤリ86～93%と高い汚染状況であった。汚染源調査の結果は、まず職人の手指があげられる。握り作業開始時点ですでに汚染が確認され、その後作業の進行につれて汚染は増大する。この間、布中の汚染も同様の結果がみられた。更に、冷蔵庫外部、布中浸し液、シヤリビツ、ハン台からも大腸菌群が検出され、検討の結果、冷蔵庫の取っ手が汚染源であることが推定された。