

サニナビ

北九州



北九州市保健所
食品監視検査課
広域指導係
小倉北区西港町 94-9
TEL 093-583-2048
FAX 093-583-2044

食中毒注意報発令中！

北九州市では、7月9日、食中毒注意報を発令しました。これは、食中毒の発生を未然に防止するために、食中毒が発生しやすい気象条件になったことをお知らせし、注意を促すものです。北九州市の発令基準と期間は、次のとおりです。

【発令基準】

北九州観測局で観測された午前10時の気象データにおいて、気温25℃以上、湿度70%以上の日が2日間連続した時

【発令期間】

平成26年7月9日～9月末日
平成25年度 7月1日
平成24年度 7月2日
平成23年度 6月22日

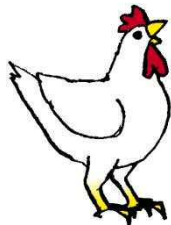
みなさん、この時期は特に食中毒に注意されています。それでも、昨年は発令期間中に、食中毒が2件発生し、2件ともカンピロバクターによるものでした。



そこで、今回は、肉の生食によりおこる食中毒について特集したいと思います。

カンピロバクターに要注意！

カンピロバクターについては、サニナビ5月号裏面でも紹介していますが、簡単にさらします。



カンピロバクターは、動物の腸管内に生息しているといわれています。特に、鶏肉は汚染率が高く、市販の鶏肉の4～6割で検出されたという報告もあります。

原因は、「肉を生食、もしくは加熱不足の状態で食べること」や、「包丁やまな板、手に付着していた菌で調理済み食品を汚染し、これを食べて起こること」が多いです。ちなみに、去年、本市で発令期間中に起きた2件のカンピロバクター食中毒の原因食品は、「焼き鳥・鳥刺し」と「宴会料理」でした。

カンピロバクターは「中心部まで75℃で1分以上加熱」すれば死滅します。したがって、「鳥刺し」はもちろん、「鳥たたき」や鳥を湯引きした「鳥わさ」のような調理では、カンピロバクターを死滅させることはできません。また、鮮度は関係ないので、新鮮な肉でも食中毒が起こることがあります。

牛のレバー（肝臓）の生食は禁止です！

平成24年7月から牛のレバーを生食用として販売・提供することは禁止されています。

これは、牛のレバーの内部からも、腸管出血性大腸菌が検出されたこと等を受け、牛のレバーを生食用として安全に食べることは難しいと国が判断した結果です。

腸管出血性大腸菌は、わずかな菌数（2～9個）でも発症し、時には、溶血性尿毒症候群や脳症などの危険な病気を起こして、死にいたることもあります。新鮮なもので、冷凍しても、表面だけ焼いても、牛のレバーの内部には腸管出血性大腸菌がいることがあります。

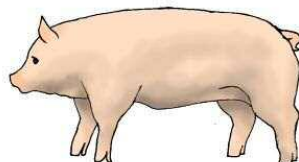
牛のレバーを安全に食べる方法は、ただひとつ、「中心部まで加熱すること」です。腸管出血性大腸菌は、他の多くの食中毒菌と同様「75℃で1分間以上加熱」すれば、死滅します。

なお、牛ユツク、牛刺し、牛タタキ等、生食用食肉として販売される牛の食肉には、「生食用食肉の規格基準」が定められています。これには、加熱殺菌の方法や設備等について、厳しい基準が定められており、製造者は、これを全て満たす必要があります。



豚のレバー（肝臓）は、生で食べてよいの？

豚のレバーは、E型肝炎ウイルスやカンピロバクター等の食中毒菌で汚染されていることがあり、牛レバーと同様に危険です。豚レバーに規制がないのは、加熱するのが当たり前だからです。豚のレバーも中心部までしっかりと加熱してから食べるようにしてください。



バーベキュー、焼肉は

しっかりと火を通しましょう！

食中毒は飲食店だけでなく、家庭でも起こっています。

これからの季節、バーベキューや焼肉をする機会も多くなるとは思いますが、これまでお話ししたように、お肉は、中までしっかりと火を通しましょう。また、トングや菜ばし等を介した二次汚染にも注意してください。



編集後記

今月の季節の写真は、「西瓜（スイカ）」です。

家族形態の変化で、店頭では、1個売りだけでなく、カットされたものも多く見られるようになりました。

製造業 ザニナビ 北九州 食品情報 掲示板

食品安全情報

■ カルピスゼリー容器にカビ！

7月8日、

マルハニチロは、同社が製造する「カルピスゼリー」で、カップとフィルムとの密封所の外側にカビが発生した商品が見つかったため、67万4千個を自主回収すると発表しました。対象商品は、カップ入り「マルハニチロ カルピスゼリー」の90g、180g、190gの3商品です。



対象商品

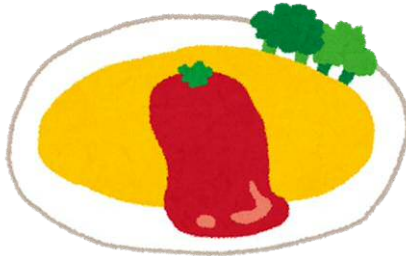
6月23日から7月3日にかけて、購入者から「カビが発生しているなどの指摘が同社に4件あり、発覚しました。密封性は確保されており、中身の安全性に問題は無く、8日現在までに、健康被害の報告はできていません。原因がわかるまで、製造と販売を見合わせるそうです。

発表が遅れたことについて、同社は、「取引先などと相談し、調整していただくため」としています。

たり、消費者に不信感を与えることになってしまいます。誠実に、迅速に対応する事が大切です。

■ オムライスが原因の食中毒！

7月11日、千葉県は、浦安市の病院で、サルモネラ菌が原因の食中毒が発生したと発表しました。



千葉県によると、7月8日、同病院から管轄の市川保健所に、「6月30日に院内の職員食堂を利用した職員が体調不良を訴え、患者の検便からサルモネラ菌が検出された」との連絡がありました。市川保健所が調査したところ、6月30日に同食堂でオムライスを食べた11名に下痢や発熱などの食中毒症状があり、このうち8名が医療機関を受診していたことがわかりました。市川保健所は、食堂を運営する業者に対し、施設内や調理器具の消毒に加え、手洗いや加熱調理の徹底などを指導しました。

製造業者は、自社製品に異常が見つかった場合、すみやかに回収作業などを行うようにしましょう。対応が遅れると、被害が拡大したり、消費者に不信感を与えることになってしまいます。誠実に、迅速に対応する事が大切です。

中が半熟のふわふわオムライス、美味しいですよ。しかし、半熟ということとは、熱が十分に通っていないことを意味しています。本件は、鶏卵の加熱不足が原因で、残ったサルモネラ菌が増殖し、食中毒が起こってしまったと考えられます。

サルモネラ菌は、感染後、5〜72時間で、40℃近くの急な高熱や下痢、嘔吐、腹痛などの激しい胃腸炎症状を引き起こします。特に、子供や高齢者、免疫力が低下している方は、重篤になりやすい傾向があります。また、サルモネラ菌は、鶏卵の殻の表面に付いているだけでなく、鶏卵内に入り込んでいることもあります。鶏卵内が汚染されている汚染率は、0.03%（およそ3000個に1個くらい）という報告があります。したがって、十分に加熱した（75℃で1分以上）卵料理を食べるようにしましょう。



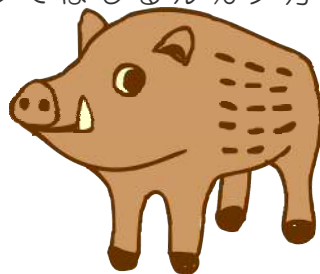
鶏卵の賞味期限は、10℃以下で保存した際、生食できる期間が設定されています。購入後は、常温に放置せず、液漏れ拡散防止のため、専用のトリーなどに入れて、冷蔵保管するようにしましょう。

また、鶏卵の割り置きはやめましょう。サルモネラ菌が爆発的に増殖してしまいます。鶏卵は、使う直前に割りましょう。また、使用した器具は、十分に洗浄し、殺菌するようにしましょう。

■ シビエの生食は避けましょう！

7月9日、野生鳥獣肉（シビエ）の安全性に関する厚生労働省研究班の調査で、中国地方で捕獲されたイノシシの30〜42%

にE型肝炎ウイルスの感染歴があることがわかりました。九州地方は22%、関東地方では8%のイノシシに、感染歴がありました。研究班は、「人への病原性は強く、生で食べるのは厳禁」としています。



イノシシやシカ、キジなど、狩猟対象で、食材として用いられる野生鳥獣肉のことを「シビエ」と呼びます。特に、地方では、農産物の食害を防ぐために駆除したイノシシの肉などを特産品として、地域活性化につなげようという動きから、シビエを取り扱う飲食店が増えています。

「シビエ」人気が高まるなかで、最近では、福岡県でも、平成17年に、イノシシ肉によるE型肝炎の食中毒が発生しました。

E型肝炎は、ウイルスの感染によって引き起こされる急性肝炎です。食品を介した経口感染が主で、潜伏期間は平均6週間と長く、発熱、腹痛、黄疸（皮膚が黄色になる）、肝機能の悪化などの症状が現れます。予防方法は、肉を中心部まで火が通るよう、十分に加熱することです。