

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

食中毒が多発するシーズンです

雨の多い、蒸し暑い日が続いています。御存知のとおり、このような時期は、特に、食中毒が発生しやすいです。

そこで、食品監視検査課では、事業者の方や市民の方に、講習会やイベントを開催しました。今月号では、その結果をお知らせします。

食中毒予防講習会を実施

当課では、デイサービスやグループホーム等、小規模の高齢者施設の調理員や施設長の方を対象に、7月16日(水)と24日(木)に、食中毒予防講習会を実施しました。

20人以上の方に給食行為を行っている施設は「集団給食施設設置届」を、給食行為を委託している場合には、人数に関係なく「飲食店営業許可」が必要です。しかし、これらの「届」や「許可」の対象外となる施設でも、食中毒が起るリスクは同様にあります。この講習会は、そのような施設にも、食中毒予防の知識を得てもらうことを目的としています。

当日は、最近起こった食中毒事件の概要や、給食施設での衛生管理についての

講義やクイズを行いました。

今回、講習会で行ったクイズを紹介し
ます。みなさん、全問正解めざしてがんばってください！



食中毒予防クイズ

- 第1問 食中毒菌がついた食べ物は、知識を習得すれば、「見た目」や「におい」などで判別することができる。
- 第2問 食中毒は、気温の高い夏場にか起こらない。
- 第3問 下痢や発熱などの症状がなくても、ノロウイルスに感染していることがある。
- 第4問 手洗い後、よく乾かした状態でアルコールスプレーを使うのが効果的である。
- 第5問 冷蔵庫に保管すると、菌を死滅させることができる。
- 第6問 中心温度計は電池が切れるまで

正確に測定することができ
る。まな板を使用した後、消毒もかねて給湯器のお湯で洗浄した。保存食をとるときは、原材料と調理済み食品をそれぞれ50gずつとり、冷凍庫(マイナス20℃以下)で2週間保存する。

- ☆正解☆
- 第1問 × 第2問 × 第3問 ○
- 第4問 ○ 第5問 × 第6問 ×
- 第7問 × 第8問 ○

みなさん、結果はどうでしたか？間違っていた問題は、過去のサニナビ等を参考に、なぜ間違ったのかを確認するとよいでしょう。

「食の安全たんけん隊！」出動！

8月7日(木)、「食の安全たんけん隊」が出動しました。これは、小学校5・6年生とその保護者を対象に、食の安全がどのように守られているかを知ってもらい、情報交換を行う場として開催されています。毎年、好評で、今年も応募者多数の中、抽選で当選した小学生と保護者合わせて30名が参加しました。

午前中は、八幡西区にある唐揚げでおなじみの「(株)唐十」の工場を見学しました。担当者の方から、搬入から出荷までの製造工程と、衛生管理について、一つ一つ説明していただきました。急速冷凍機、金属探知機等、普段は見られない機

械が、実際に動いている様子には、子供達だけでなく保護者の方も興味津々だったようです。みなさんが食べている唐揚げが食卓にのぼるまでに、工場の方どのような努力をしているか、見えにくい部分を知る良い機会になったと思います。その後、中央卸売市場に移動し、マイナス50℃の冷凍庫に入る体験をしました。食の安全を守るために、寒い中で仕事をしている人がいることに、みなさん驚いていました。

午後からは、実際に検査を体験してもらいました。検査は、身の周りのものに菌がどれくらいいるかを調べる細菌検査と、食品にどんな着色料が入っているかを調べる着色料検査を行いました。着色料は、添加物として認められたものを組み合わせで様々な色を作り出しています。検査の結果、今回の食品には、青と黄色と赤を混ぜて、緑を作っていることがわかりました。

編集後記

今月の季節の写真は、「花火」です。

花火は、大人も子供も楽しめる夏の風物詩です。この時期は、北九州市近郊でも、多くの花火大会が催されています。



裏ザニナビ

北九州食品情報 掲示板

食品安全情報

■ 静岡の花火大会で食中毒！

静岡市で7月26日に行われた花火大会の露店で販売された「冷やしきゅうり」を食べた人が、下痢や血便、発熱等の症状を訴えました。調査の結果から、静岡市は、腸管出血性大腸菌 O157 による食中毒と発表しました。

8月18日現在、発症者は508名にのぼっています。また、腸管出血性大腸菌感染の重症合併症である「溶血性尿毒症症候群」を発症した方は、冷やしきゅうりを食べた5名と2次感染者1名の計6名となりました。

今回の事件で、調理者は、ワゴン車内できゅうりを浅漬けに調理し、2〜3時間後に露店に運んで販売していました。

原因究明のために、包丁やまな板などの調理器具の拭き取り検査が行われましたが、O157は検出されませんでした。また、調理に関わった6名の検便検査を実施したところ、うち1名からO157が検出されましたが、この調理者は、冷やしきゅうりを食べていたとみられ、調理時に保菌していたのか、食べて感染したのか分かりませんでした。静岡市は、調査の結果、感染経路の特定はできなかつたとしています。

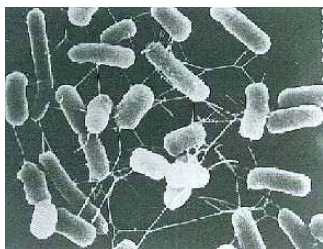


成24年8月に北海道で発生した、白菜の浅漬けによるO157の食中毒が記憶に新しいと思います。

人に下痢などの消化器症状などを起こす大腸菌を病原大腸菌と言い、その中でも毒素を産生し、

出血を伴う腸炎や溶血性尿毒症症候群を起こすものを、腸管出血性大腸菌と呼びます。腸管出血性大腸菌は、

O157のほか、O26やO111などが知られています。症状、感染経路、予防のポイントは次の通りです。



O157の電子顕微鏡写真

■ 症状

12時間〜9日の潜伏期間において、発熱、激しい腹痛、下痢、血便を呈します。発症者の6〜7%が、初発症状から2週間以内に、溶血性尿毒症症候群や脳症などの重症合併症を発症するといわれています。

■ 感染経路

感染力が強く、数10個程度の菌でも感染が成立するといわれています。牛肉や牛

乳バーなどを生食したり、加熱不十分な肉を食べたりすることで感染します。また、汚染された食品や感染者からの二次汚染によって、野菜、そうざいなどあらゆる食品が原因となる可能性があります。

■ 予防のポイント

- ・ 手洗い消毒の徹底
- ・ 食品の十分な加熱（75℃で1分間）
- ・ 調理器具の洗浄と消毒の徹底

■ 冷凍ししゃもに異物！

7月23日、山口県は、長門市の事業者が、ベトナムから輸入した冷凍ししゃもが、容器内に異物（汚物と疑われるもの及び殺菌剤と疑われるもの）が混入していたため、自主回収を実施していると発表しました。混入していた殺菌剤の成分と考えられる「塩化ダイファシノン」は、医療機関で使用される抗血液凝固剤と類似する成分であり、血液を固まりにくくする作用があります。摂取量によっては、体内の出血による頭痛、吐き気、腹痛などを起こす場合



名称	子持ちからふとししゃも
原材料名	からふとししゃも(アイスランド産)、食塩
原産国名	ベトナム
保存方法	要冷蔵 10℃ 以下

対象商品

があります。また、重症化し、生命に危険を及ぼすこともあります。

■ 夏場でもノロウイルス食中毒！
8月13日、群馬県高崎市は、市内の老人ホームで、ノロウイルスが原因の食中毒が発生したと発表しました。高崎市によると、症状を訴えたのは、入所者71名のうち33名（70〜90代の男女）で、患者の検便からノロウイルスが検出されました。全員が施設で提供された給食を毎日食べていたこと、発症の時間や症状が共通していることから、高崎市は、ノロウイルスを原因とする食中毒と断定し、当該施設の調理業務を3日間停止処分としました。



■ 冬場に多いとされるノロウイルス食中毒ですが、夏場でも発生します。手洗いの徹底、器具の洗浄消毒、食品の十分な加熱を行い、食中毒予防に心がけましょう。