

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

手洗いに関する実態調査から

冬場から翌年春にかけて、ノロウイルスによる食中毒や感染性胃腸炎が流行する時期です。すでに、11月頃から全国各地で発生が報告されており、10月号でお知らせしたように更なる注意喚起が必要と思われます。

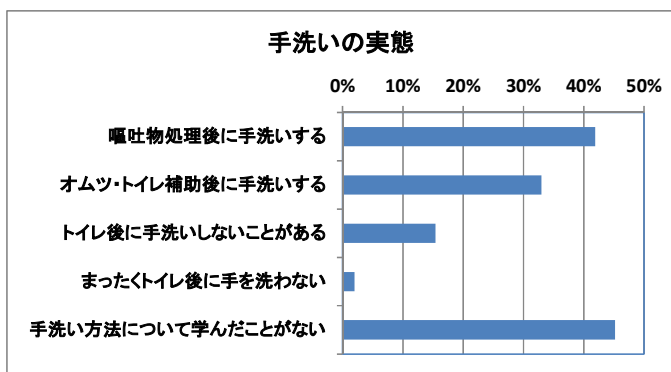
予防のポイントは、手洗いの徹底に尽きますが、なかなかできていないのが現状です。

このようなことから、消費者庁が全国2000人の男女を対象に調査を行いました。グラフ1のとおり、トイレの後やオムツを替えた後、おう吐物を処理した後にも、手洗いをしない人がいることが分かりました。

ノロウイルスに感染すると、ふん便やおう吐物のなかに、大量のウイルスが排出され、その量は、ふん便1gあたり10億個以上になることがあります。人は10〜100個程度でノロウイルスに感染するといわれています。

例えば、トイレで大便後、トイレトペーパー30枚重ねてもウイルスや細菌は手についています。

ノロウイルス対策は、やはり手洗いを徹底するしかありません。トイレ後や食事前など、必ず手を洗う習慣を身に付けましょう。



グラフ1

食品中の水分についてご存知ですか

細菌などの微生物は、食品中に水分がないと活動できません。微生物が利用できる水が食品中にどのくらい入っているかの目安となる数値を「水分活性」といいます。水分活性は0〜1で表され、水は1となります。微生物が利用できる水が少ないほど

ど水分活性が低いほど微生物は活動できなくなります。つまり、腐りにくくなります。

例えば、ジャムには水分が多く含まれていますが、砂糖の量も多く、この砂糖がジャムの水分と結びつくので、微生物が利用できる水が少なくなります。

塩サケなども、塩をふるることによって、サケに含まれる水分と塩が結びついて、微生物が利用できる水分が少なくなります。

また、干物や燻製品などは乾燥して微生物が利用できる水分が減ることから、腐りにくくなります。

水分活性	食品
0.99~0.97	生野菜、生肉、生魚
0.96	アジの開き
0.94~0.82	ジャム
0.89	塩サケ
0.61	小麦粉
0.60以下	煮干、ビスケット

水分活性と食品
 (出典: 食品衛生検査指針)

全国食品衛生監視員協議会 会長表彰を受賞!

10月22、23日に東京都で全国食品衛生監視員協議会が開催され、当課が発表した集団給食施設における次亜塩素酸ナトリウムの適正な使用方法についての調査が、「全国食品衛生監視員協議会会長表彰」を受賞しました。

当課では、集団給食施設において、次亜塩素酸ナトリウムが適正に使用されてい

ない施設がみられたことから、実態調査を踏まえて、様々な条件下で、次亜の希釈液の保管試験を行い、適切な保管容器や交換時期を検証し、結果を発表しました。結果について、チラシを作成して、関係施設に配布しています。チラシは、当課ホームページにアップしていますので、ご覧ください。

食品安全情報

アニサキスによる食中毒にご用心を!

魚がおいしい季節ですが、心配されるのがアニサキスによる食中毒です。アニサキスはサバやサンマ、イカなどに寄生する線虫です。人の体内に入ると、激しい腹痛などを引き起こします。



11月に、宮崎大学獣医学科の学園祭で、学生がサバの解剖実習で内臓の周辺にいるアニサキス(1〜2cm)を見せ、実習に参加した子どもたちが、ピンセットで取り出しました。実験はこれから本番で、酒、醤油、酢の入った容器にアニサキスを入れて観察しました。どれもしばらくは生きていて、酢では逆に活動が活発になったそうです。「酢でしめれば大丈夫」は、迷信です。くれぐれもお気をつけください。

編集後記

今年もサニナビご愛読ありがとうございます。今月の写真は「みかん」です。