

# 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、6月1日以降に高温多湿の日が続いたときに「食中毒注意報」を発令し、注意を呼びかけています。今年も、過去10年間で最も早く、6月13日「食中毒注意報」を発令しました。

#### 【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日間連続したとき

#### 【発令期間】

平成28年6月13日～9月末日

### 梅雨から夏場にかけて増える食中毒

梅雨から夏にかけてのこの時期は、気温も高く、湿度も高いため、食中毒が起こりやすい時期になります。

#### ☆ 梅雨時期に増える食中毒は？

食中毒の原因には細菌やウイルスなどがあります。食中毒は一年を通して発生しますが、冬場にノロウイルスによる食中毒が多いのに対し、梅雨～夏場には細菌による食中毒が多く発生します。



細菌性食中毒を引き起こす細菌には、次のようなものがあります。

#### 「感染型」

細菌が体内で増えて食中毒を起こす。サルモネラ、カンピロバクターなど。「毒素型」

細菌が食品中で増殖して毒素を作り、食中毒を起こす。黄色ブドウ球菌など。

「感染型」では、十分に加熱し、菌をやっつけることで、食中毒を予防できます。

しかし、「毒素型」では、作られた毒素は熱に強いので、一度毒素ができてしまうと加熱しても毒素を分解することができません。

つけない、増やさない、やっつけるというポイントに注意して、食中毒を防ぎましょう。

#### ☆ 食中毒にかからないためには？

梅雨の時期に限らず、給食施設の調理場や家庭などでできる対策を紹介します。

##### ① 買い物

- ・ 生鮮食品や冷蔵・冷凍の必要なものは買物の最後に買い、必要に応じて氷やドライアイスを利用する。
- ・ 肉や魚介類、卵、野菜などの生鮮食品は新鮮なものを買う。

・ 買った物は後は寄り道をせず、買って来た食品は、すぐに冷蔵庫に入れる。

##### ② 調理

- ・ 調理前にはしっかり手洗いをする。手にケガをしているときは、「調理をし

ない」または「手袋をする」などの対策をとる。

- ・ 肉や魚を扱った後は、手や調理器具をしっかりと洗い、消毒する。
- ・ 加熱する食品は、中心部まで十分に加熱する。(85℃90秒以上)

・ 他の食品からの二次汚染に注意する。

##### ③ 後片付け

- ・ 調理器具はしっかりと洗い、アルコール・漂白剤などを用いて消毒を行う。アルコールを使用するとき濡れている器具等は十分に乾かしてから使用する。



### 食品安全情報

#### 避難所でおにぎりが原因の食中毒

5月に、熊本県の避難所で提供されたおにぎりを食べて、嘔吐などの症状を訴える食中毒が発生しました。保健所の調査により、風食に提供されたおにぎりから、黄色ブドウ球菌が検出されました。

このおにぎりは、熊本市内の飲食店で握られたもので、汚染経路は不明ですが、発泡スチロールに入れて運搬されていたとのこと。



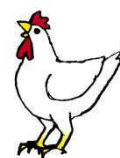
#### ★黄色ブドウ球菌とは？

黄色ブドウ球菌は、人の鼻や手指、化膿した傷口などに生息しています。食品中で繁殖すると毒素（エンテロトキシン）を作ります。菌は加熱で死滅しますが、この毒素は耐熱性であるため、加熱しても残ります。

主な症状は、激しい吐き気・嘔吐・下痢・腹痛などです。おにぎりやサンドイッチなどを作るときは、直接素手で触らないようにしましょう。

#### 「肉フェス」でカンピロバクター食中毒

東京都と福岡県で開催された「肉フェス」で、あわせて60人以上が発症する食中毒が発生しました。



今回食べた食品は、「ハーブチキンささみ寿司」と「鶏むね肉のたたき寿司」であり、どちらもほとんど火を通していない、生に近い状態でした。保健所の調査により、これらの食品がカンピロバクター菌に汚染されていたことが判明しました。

#### ★カンピロバクターとは？

鶏肉や牛レバーに常在している菌です。鶏肉の「刺身」や「たたき」のように、生や加熱不十分な鶏肉を食べると、下痢や腹痛、発熱などの症状が現れることがあります。十分に加熱してカンピロバクター食中毒を防ぎましょう。

#### 編集後記

梅雨に入りました。細菌による食中毒が起こりやすい時期になりましたので、しっかりと予防対策をしましょう。今月の写真は、「ちゅうす」です。