

サニナビ

北九州



北九州市保健所
東部生活衛生課
広域食品指導係
小倉北区馬借 1-7-1
4階
TEL 093-583-2048
FAX 093-583-2044

広域食品指導係の事務所移転について

広域食品指導係の事務所運営について、次のおり変更しましたのでお知らせします。

【変更点】

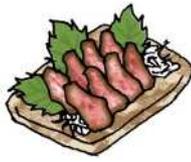
- ・保健所内に拠点を置いて、食品衛生係等との連携を強化します。
- ・市場内の事務所（支所）は、中央卸売市場に関する業務に特化させて使用します。

食品の回収命令（大分県）

令和5年6月、大分県は県内でハム等を製造する事業者（食肉製品製造業）に対して、商品の回収と販売禁止の命令を下しました。

【概要】

- ① 対象商品
鶏しバーハム（食肉製品）
- ② 回収等を命じた理由
大分県が分析したところ、分析した商品の全部から大腸菌が、一部からサルモネラ属菌が検出されました。
- ③ 該当する法令
食品衛生法第13条第2項違反（規格基準に合わない食品の製造及び流通）



大分県の報道資料では大腸菌等が検出された原因について明らかにされていませんが、しっかりとしたノウハウがある製造者においても、このような違反が見つかることから、食肉製品の衛生管理の難しさが窺い知れます。食肉の調理に気を付けたいと思わせる事件でした。

【本所（保健所内）】
〒802-8560
北九州市小倉北区馬借一丁目7番1号
総合保健福祉センター4階
TEL：093-522-8728
FAX：093-522-1025

【支所】
〒803-0801
北九州市小倉北区西港町94-9
北九州市中央卸売市場管理棟3階
TEL：093-583-2048
FAX：093-583-2044

【注意点】

- ・**手洗いチェッカーの貸出及び返却は本所で受け付けます。**
- ・本所地下の**駐車場は有料です**。一般の方向けの割引は有りませんので、あらかじめご了承ください。（30分150円）
- ・支所への郵便物等については、到着の確認に時間がかかることがあります。
- ・当面の間、支所の電話はこれまでどおり使用できます。

原因/病名等	主な症状	潜伏期間の目安	特徴
カンピロバクター	下痢、腹痛、発熱	2～7日	鶏肉が疑われやすい ギラン・バレー症候群（運動機能の障害等）と関連があるとされる
サルモネラ	発熱、腹痛、下痢、嘔吐	8～48時間	主に卵、肉、生乳が疑われやすい 一部が3類感染症（チフス、パラチフス） ペットからの感染も多い
腸管出血性大腸菌	腹痛、下痢、血便	3～8日	3類感染症 主に焼肉やユッケ等での食中毒例が多い
E型肝炎	微熱、嘔吐、黄疸	5～6週間	豚肉のほか、イノシシやシカ等のジビエも要注意 まれに劇症化して急性肝不全になる
リステリア	悪寒、発熱、筋肉痛	1～2週間	低温でも増殖するため、冷蔵品でも長期保管は要注意 生ハムやチーズ等が原因となりやすい

食肉の加熱の重要性

食肉に限ったことではありませんが、食品には病原体が付着していることが有ります。上の表に示すのは、食肉が原因として疑われやすい病原体です。いずれもしっかりと加熱すれば食中毒を予防できます。様々な食品の中でも、ハムやソーセージ、ローストビーフ等の「食肉製品」は、加熱条件について厳しい基準が定められています。

本市においても、低温調理された食品が体調不良の原因として疑われる症例が探知されることがあります。

最近、インターネット上の記事等を参考にされている事業者の方もおられるようです。ネット記事の中には一部安全性に懸念がある調理事例も散見されます。

特に夏季は細菌の増殖が活発です。いまいちど、確実な加熱と調理後の二次汚染防止についてお勤め先等で注意喚起しましょう。

ジビエに注意

昨今、ジビエ（野生鳥獣肉）料理が世間に浸透してきています。牛や豚等の家畜と異なり自然の中で人の関与を受けずにいるため、寄生虫や感染症のリスクが高いと考えられます。ジビエをメニューに採用する場合は、中心まで十分に加熱して安全を確保しましょう。

編集後記

夏本番。今年も暑い日が続きますが、熱中症にはお気をつけて。
今月の写真は、「黄色いスイカ」です。