

# 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  
小倉北区馬場 1-7-1  
4階  
TEL 093-583-2048  
FAX 093-583-2044

8月以降も、例年以上に暑い日々が続いています。夏の時期は特に食中毒が発生しやすいです。食品の衛生管理には十分注意しましょう。

### 8月は食品衛生月間です！

8月1日から31日は「食品衛生月間」です。夏の時期はカンピロバクター、腸管出血性大腸菌といった細菌による食中毒が多く発生しています。また、夏季は外食やイベントでの食中毒も起こりやすく、加熱不十分な食肉が原因となる食中毒事例も後を絶ちません。

牛レバーや豚の肉・内臓を生食用として販売・提供することは禁止されています。食肉についてはしっかりと加熱して提供するほか、手洗いははじめとする衛生管理の基本を見直し、食中毒を防ぎましょう。



(令和5年度ホスター)

### 「食の安全たんけん隊」バスツアー開催

8月4日(金)、小学5・6年生の児童とその保護者を対象に「食の安全たんけん隊」バスツアーを開催し、計22名が参加しました。

このイベントは、市内の食品工場を見学し、日ごろ口に入っている食品がどのように作られ、食の安全がどうやって守られているかを学んでもらい、情報交換を行う場として開催しています。

新型コロナウイルス感染症の影響により令和2年度以降中止となっていたため、今回は令和元年度の開催から4年ぶりの実施となりました。



今年度は、明太子等を製造している食品工場の方々に協力いただき、クイズを交えた講義、工場見学を通じて、安全な食品を作るためにどのような衛生管理を行っているかを教えていただきました。

見学後は工場の方と一緒に、商品と同じ材料を使って明太子の製造(漬け込みや包装等の工程)の体験してもらいました。



製造体験では、調味液の配合によって、辛さや味が変わることを実際に確かめながら、オリジナルの明太子を作ることができました。

暑い中での開催でしたが、皆さん熱心に見学や製造体験に参加していました。



北九州市では、こうした市民参加型のイベントを企画・実施しています。開催については市政だよりやホームページなどで告知しているので、興味のあるイベントがあればぜひご参加ください。

### 腸管出血性大腸菌(O157)の集団発生について

島根県は令和5年7月13日、出雲市の児童福祉施設で発生しているO157の集団感染について、新たに1名の患者が確認されたと発表しました。6月から7月にかけて、同施設で確認された感染者は、合計63名になりました。

小児の発症者が多く、同月11日の発表では溶血性尿毒症症候群※を発症した患者も報告されました(現在は回復)。

### ※溶血性尿毒症症候群(HUS)

全身に小さな血栓ができて、脳、心臓、腎臓などの重要臓器への血液の流れを妨げる重篤な病気で、通常は小児に発生します。

### O157食中毒を予防するため

- ・トイレ後や調理前には手洗いをよく行いましょう。
- ・家庭では、食肉やレバー等の内臓はよく加熱して食べましょう。
- ・焼肉をするときは、よく加熱し、生肉用の箸と取り箸を使い分けましょう。
- ・食品は中心温度75℃1分以上で充分加熱し、調理後の食品はすぐに食べましょう。

### 早めに医療機関を受診してください！

腹痛、下痢、血便等の症状が出たときは

### 編集後記

今月の写真は、「ぶどう」です。「藤稔(ふじみのり)」に「ピオーネ」を交配した「ブラックビート」という品種で、熊本県で作られました。色んな品種がありますね。