

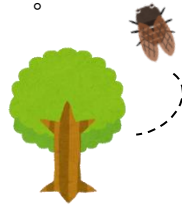
# サニナビ

## 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 093-522-8728  
 FAX 093-522-1025

8月も、まだまだ暑い日が続いています。セミの鳴き声が響くを際立たせますね。夏の時期は特に細菌性の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。



### 「食の安全たんけん隊」バスツアー開催

8月7日(水)、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20名が参加しました。

このイベントは市内の食品工場などを見学し、日頃、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。

今年度は、病院や高齢者施設へ、クックチルなどの形態で給食を製造し、提供している食品工場の方々に協力いただき、工場見学や製造体験を通じて、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。

一日に1万食も製造する大量調理工場野菜を大量に細断する様子や、大きな釜やフライヤーで実際に調理する様子は迫力満点です。

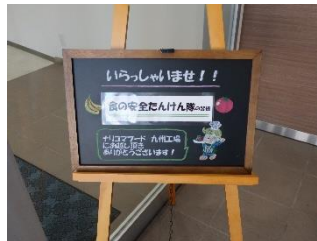
また、製造体験ではエビフライやコロッケ

を見学や製造体験に参加していただきました。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ますので、興味のあるイベントがあればぜひご参加ください。

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ただきました。

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ますので、興味のあるイベントがあればぜひご参加ください。

### 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、ブドウ球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大規模な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6年度ポスター)

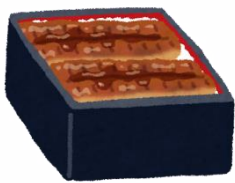
### 黄色ブドウ球菌による集団食中毒

について

横浜市で令和6年7月24、25日に販売された「ウナギ弁当」や「ウナギかば焼き」を喫食した10歳未満から90歳代の159人が下痢、嘔吐などの症状を呈したとする集団食中毒が発生しました。発症者の多くは軽症ですが、90歳代女性1人が死亡しています。横浜市保健所は、食中毒と女性の死亡例との因果関係は不明としています。

発症者便や回収したウナギ弁当、調理場内の作業台などから黄色ブドウ球菌が検出されたと7月29日横浜市保健所は発表し、食中毒と断定して、弁当を製造した飲食店

経営会社の店舗と、百貨店が貸し出した調理場を営業禁止処分としています。なお、8月



5日の発表時点では営業禁止処分は解除されていませんでした。

横浜市保健所は、調理従事者の手洗いが不十分だったこと、施設内や調理器具などが汚染されていたこと、調理従事者への十分な衛生教育が行われていなかったことなど、HACCPに沿った衛生管理や記録が徹底されていなかったことが食中毒の発生原因と推定しています。

### 細菌性の食中毒を予防するために

- 細菌を食べ物に「つけない」
- 食べ物に付着した細菌を「増やさない」
- 食べ物や調理器具に付着した細菌を「やっつける」

### 作業中に注意すること

- 調理の前や、顔・髪などに触れた後は手指をよく洗い、消毒をしましょう。
- 食品は10℃以下に冷蔵保存し、菌を増殖させないようにしましょう。
- 手指に傷や化膿創がある人は、直接食品に触らない、調理をしないようにしましょう。また、絆創膏などを有効活用しましょう。
- 調理時は、マスクや手袋などを着用するようにしましょう。

### 編集後記

今月の写真は、「かき氷」です。暑い日が続いていますので、冷たいものをつまぐ利用しながら、体調に気を付けてお過ごしください。

