

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



「サニナビ北九州」
をどうぞよろしく
お願いいたします。



新春第1号では、昨年1年間の北九州市内での食中毒発生状況を振り返ってみたいと思います。

令和6年北九州市食中毒発生状況

令和6年の北九州市における食中毒発生状況は表1のとおりです。

令和6年は、食中毒の件数と患者数ともに前年より増加しています。具体的には、令和5年の食中毒事件数4件、患者数21人に対し、令和6年は11件、73人となりました。食中毒を原因とした死者は出ておりません。(令和7年1月10日時点) 病因物質としては「アニサキス」が半数を占めています。アニサキスに関してはバックナンバー令和3年9月号に取り上げた記事がありますので併せてご覧下さい。

発生日	発生場所	患者数	原因食品等	病因物質	原因施設
1月21日	門司区	1	しめサバ(推定)	アニサキス	家庭
2月10日	八幡西区	1	ゴマサバ	アニサキス	飲食店
4月5日	若松区	2	肉料理(焼肉、ハツ刺し等)	腸管出血性大腸菌O157	飲食店
4月22日	小倉北区	3	不明(鶏料理を含むコース料理)	カンピロバクター	飲食店
4月23日	門司区	9	不明(焼肉を含む料理)	腸管出血性大腸菌O157	飲食店及び家庭
5月28日	門司区	1	しめサバ(推定)	アニサキス	家庭
6月2日	門司区	1	サバの刺身(推定)	アニサキス	家庭
6月16日	小倉北区	39	不明(鶏料理を含むコース料理)	カンピロバクター	飲食店
9月14日	小倉北区	6	不明(鶏料理を含むコース料理)	カンピロバクター	飲食店
9月19日	門司区	1	サンマの塩焼き(推定)	アニサキス	家庭
10月20日	小倉北区	9	焼きカキにぎり(推定)	ノロウイルス	飲食店

表1 令和6年北九州市食中毒発生状況

※掲載時確定分であり、今後追加変更等の可能性があります。

調理器具の洗浄方法は適切ですか?

当係では今年度食肉処理業者に対して、日ごろの洗浄や消毒ができてきているかの確認のためにふき取り調査を実施しました。具体的には、洗浄後の調理器具を選定し、汚染指標菌である細菌数と大腸菌群の有無を確認しました。その結果、初回ふき取り時の洗浄方法では、汚れが残っている可能性があることが判明しました。調査結果の一部を紹介しますので、普段行っている洗浄手順は適切か、再確認を行いましょよう。



【調査器具】
まな板・包丁の刃

【初回ふき取り時の洗浄方法】
洗剤で洗う→乾燥→アルコール噴霧

【ふき取り結果】

まな板…細菌数 233 (不合格)
包丁の刃…細菌数 122 (不合格)

大腸菌群はどちらも合格でしたが、細菌数で不合格であったため、洗浄方法を変更しました。

【新たな洗浄方法】

余洗い↓洗剤で洗う↓次亜塩素酸ナトリウムに浸漬↓乾燥↓使用前にアルコール噴霧

【新たな洗浄方法を実施した調理器具のふき取り結果】

まな板…細菌数1 (合格)
包丁の刃…細菌数4 (合格)
大腸菌群はどちらも合格でした。

※合格基準は文献等を参考にし、細菌数を30未満、大腸菌群を10未満で合格と判定しています。

結果から、食肉処理業者において、汚染の影響を受けやすい生肉等を処理した調理器具は、洗剤による洗浄だけでは不十分だということがわかれると思います。調査施設では、ふき取り検査を基に汚れ具合を数値化したことで、これまでのやり方では十分な洗浄ができていないと判断し、洗浄方法を見直すようになりました。新しいやり方で洗浄したところ、数値が改善され、合格基準内の数字となりました。このように、肉や魚のような生ものを処理する調理器具においては、他のものよりも念入りに洗浄を行うことが重要です。1度洗浄方法を見直してみるのはいかがでしょうか。

調理器具の他にも、従事者が共通して触れる「冷蔵庫の取手」「ドアノブ」「蛇口」は要注意です。どの施設においても不合格となることが多く、従事者同士で汚れを広げてしまう恐れがあります。作業前後や途中にアルコールや次亜塩素酸ナトリウム等で消毒することが大切です。

編集後記

本年も、製造業者や調理関係者により良い情報を提供できよう、努めてまいりますので、引き続きよろしくお願いたします。

厳しい寒さが続いておりますが、お体には十分お気を付けてください。

今月の写真は「つじ」(市花)「つばき」(市花)です。

