

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

衛生管理運営基準の改正について

先月号でもお伝えしたように、北九州市では、平成27年3月17日に、「北九州市食品衛生法に基づく公衆衛生上講ずべき措置の基準等に関する条例の一部を改正する条例」が交付され、平成27年4月1日から新しい基準が適用されることになりました。

今回の改正のポイントは、大きくわけて、次の3つです。

- ① HACCP 導入型基準の新設
- ② 保健所への報告義務の追加
- ③ ノロウイルス食中毒対策の追加

先月号では、「① HACCP 導入型基準」について特集しました。

そこで、今月号では、「② 保健所への報告義務」と「③ ノロウイルス食中毒対策」について特集します。



保健所への報告義務とは？

保健所が食品等事業者とともに、被害拡大防止対策を速やかに講じるために、次のようなケースでは、保健所への報告をお願いします。



● 報告が必要なケースは？

① 食品関係事業者が、取り扱う食品等による健康被害の情報を、消費者から得たとき
(ただし、当該食品等に起因する、又は起因する疑いがあると医師が診断したものに限りません。)

② 食品等を製造、加工、輸入する事業者が、製造、加工、輸入した食品等が法に違反している、又は、違反する疑いがあると認めるとき

③ 食品等を製造、加工、輸入する事業者が、製造、加工、輸入した食品等の、異味又は異臭の発生、異物の混入、その他の苦情で、**健康被害につながるおそれがある**と**否定できないものを取捨た**とき

今回の改正では、これまでの、①や②

のようなケースに加え、③のようなケースも報告が必要なものとして、追加されることになりました。

ノロウイルス食中毒対策について

毎年、ノロウイルスによる食中毒が多数発生しています。ノロウイルスは、感染力が強く、予防には、日常の衛生管理が大切です。

そこで、今回の改正では、ノロウイルス食中毒を予防するという観点から、**施設や食品取扱者の衛生管理として講ずべき措置**が追加・拡充しました。



主な内容は次のとおりです。

● ノロウイルス対策として、どんな内容が追加されたの？

① 施設内でおう吐等があった場合
汚染された施設、設備及び機械等は、直ちに殺菌剤を用いて適切に消毒すること。



② 作業前、用便後及び生鮮の原材料を取り扱った後は、**手洗い**を十分にを行い、

使い捨て手袋を使用



する場合に、**交換**を行うこと。
③ 原材料の仕入れに当たっては、**適切な管理**が行われたものを仕入れ、衛生上の観点から、品質・鮮度・表示等について点検するよう。

④ おう吐物等による**汚染された可能性のある食品**は、**廃棄**するよう。

今回の改正で、食品関係事業者が実施すべき衛生管理運営基準に、「従来の基準」に加え、新たに「HACCPを用いて衛生管理を行う場合の基準（HACCP導入型基準）」が追加されたことは、先月号でお伝えしたとおりです。

「従来型基準」の場合は、ノロウイルス食中毒対策として追加された①～④すべての基準が適用されます。

一方、「HACCP導入型基準」の場合、①及び②の基準が適用され、③及び④の基準はHACCPによる衛生管理の中で対応することになります。

先月号と今月号の2回にわたって、北九州市の衛生管理運営基準の改正についてお伝えしましたが、不明な点等があるかと思いますが、ご相談や、お問い合わせ等がありましたら、保健所まで、ご連絡をお願いします。

編集後記

みなさん、今年のゴールデンウィークは、いかがだったでしょうか？
今月の写真は、「ついで」です。

ザニナビ

北九州食品情報 掲示板

食品安全情報

■ 平成26年の市内の食中毒について

昨年一年間に北九州市内では、6件の食中毒が発生しました。患者総数は、291名でした。昨年の内訳は次のとおりです。

| 発生日 | 場所 | 患者 | 原因食品 | 原因物質 | 施設 |
|-------|-----|-----|--------------------|--------------------|-----|
| 1/19 | 八幡西 | 4 | 焼肉コース料理 (鶏生食含む) | カンピロバクター | 飲食店 |
| 4/5 | 小倉北 | 66 | 弁当 | サポウイルス | 飲食店 |
| 4/18 | 小倉北 | 32 | コース料理 | カンピロバクター | 飲食店 |
| 5/25 | 小倉南 | 174 | 弁当 | 大腸菌 | 仕出屋 |
| 8/15 | 門司 | 7 | ヒラメの刺身 | クドア・セブテンブ ンクタータ | 飲食店 |
| 10/19 | 八幡東 | 8 | 不明 | カンピロバクター | 飲食店 |

6倍と増加しました。

仕出屋などの大量に弁当などを製造する施設において、多くの患者がでています。

また、原因物質は、カンピロバクターが3件でした。カンピロバクターによる食中毒は、鳥刺し、鶏タタキなど、鶏を生や生に近い状態で食べることにより多く起こっています。鶏肉は中心部までしっかりと加熱しましょう。

また、今年度は、市内で初めて、サポウイルスによる食中毒が発生しました。これは予防方法等が、ノロウイルスに類似しています。くわしくはH26年6月号をのぞいて下さい。

■ 山菜採り誤食の注意

山菜と有毒植物と間違えて食べ、食中毒を起こすケースが全国で発生しています。

平成27年5月9日には、福岡県の直売所に出荷されたニラの一部に有毒植物のスイセンの葉が混じり、食べた人が嘔吐(おうと)などの食中毒症状を引き起こす事件が発生しました。福岡県によると、農家が自宅に隣接した畑で栽培していたニラを採取して出荷したところ、隣接した場所に植えていたスイセンの葉が混じったことが要因とのこと。直売所の営業を一時停止し、県が農家への指導を徹底しました。

平成25年は、6件の食中毒が発生し、患者総数は、52名でした。発生件数は、平成25年と同じですが、患者数は、約

スイセンはヒガンバナ科の植物で毒は全草に及び、地下の球根にも多いようです。アルカロイドを含むため吐き気や頭痛、下痢などを引き起こします。

平成26年には、山形県内で生産され、東京都内で販売されたウルイ(オオバギボウシ)の中に有毒のママシグサの一種が混入した事例や、静岡県では、ギョウジャニンニクと間違えてイヌサフランを食べて死亡した事例も発生しています。

厚生労働省によると、有毒植物による食中毒は、過去10年間で202件に上り、患者数は97人、死者は7人に上っているとのこと。

誤食を防ぐため、食用の野草と確実に判断できない植物は、①採らない ②食べない ③売らない ④人にあげないようにしましょう。

また、家庭菜園や畑などで、野菜と鑑賞植物と一緒に栽培するのやめましょう。思い込みや過信は禁物です。一本一本よく確認して採り、調理前にもう一度確認しましょう。

もし、誤って食べてしまったら、すぐに吐き出して、医療機関を受診してください。また、食べ残したものを吐いたものを持っていくと、診断や治療に役立ちます。

■ 山形県でサルモネラ食中毒

山形県は平成27年5月9日、酒田市内の持ち帰り焼き鳥店で購入した焼き鳥を食べた市内の男女18人が下痢や腹痛などの症状を訴え、入院した患者のうち5人の便からサルモネラ菌を検出したと発表しました。いずれも快方に向かっていること

のことです。

山形県によると、患者は2日から3日までに購入し食べた、10代未満から70代までの18人で、このうち15人が医療機関を受診し、入院した7人中5人の便からサルモネラ菌が検出されました。

9日午前11時ごろ、医療機関から保健所に連絡があり、調査したところ2日から3日の購入者は24人いることが判明し、県は9日から3日間、同店を営業停止処分としました。

サルモネラの食中毒に関しては、次のとおりです。

原因食品

牛・豚・鶏などの食肉、卵などが主な原因食品です。

症状

下痢、腹痛、嘔吐、発熱を主とした急性胃腸炎で、汚染した食品を摂取してから12時間程度の潜伏期を経て発症します。

ただし、潜伏期間や症状は、摂取した菌の量や患者さんの健康状態、年齢によって変化し、たとえば、小児では比較的少ない菌量でも発症し、場合によっては激しい下痢、強い腹痛、血便などの症状を示すこともあります。

予防

肉・卵は中心部まで十分に加熱「75℃以上、1分以上」してください。
また、調理器具・手指の十分な洗浄・消毒をしてください。