

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

9月に入り、朝晩は過ごしやすい気候になってきたものの、日中はまだまだ暑い日が続いています。暑い時期は特に細菌性の食中毒が発生しやすいです。引き続き食品の衛生管理には十分注意しましょう。



「食中毒注意報」9月末まで!

北九州市では、今年の6月17日から食中毒注意報を発令しています。本誌6月号(第171号)でも掲載しましたが、食中毒注意報とは、6月1日以降、北九州観測局(小倉北区井堀)にて観測された気象データが、「気温25℃以上」かつ「湿度70%以上」の日が「2日間」連続した場合に、食中毒が発生しやすい季節になったことを市民に予報するために発令するものです。

発令期間は9月末日までですが、例年11月頃からノロウイルスの流行が始まります。10月以降も引き続き、食中毒予防の三原則(①付けない、②増やさない、③やっつける)、そしてウイルス性食中毒予防の四原則(①持ち込まない、②扱けない、



③やっつける、④付けない)を守り、食中毒を予防しましょう。

保育所での異物混入事案について

8月に、市内の保育所で提供された離乳食のおかゆに、調理に使われた容器のガラス片が混入し、翌日朝になっておかゆを食べた園児の便から見つかった事案が発生しました。幸い、園児にけがや健康被害はありませんでしたが、場合によっては大けがに繋がっていた可能性も否定できません。今回はガラス製容器が原因の異物混入事案でしたが、他の材質の調理器具等も劣化や思わぬ事故で破損し、食品に混入してしまうリスクを持っています。本誌7月号でもご紹介しましたが、今一度異物混入防止対策を見直しましょう。

異物混入防止対策のポイント〜抜粋〜

- ・機械・器具等の清掃・点検
- ・異物混入に繋がりそうな備品のリストおよび点検表を作成する。
- ・定期的な備品の点検を実施する。
- ・劣化したらすぐに交換する。



↑↑サニナビ
バックナンバーは
こちらから!

ノロウイルスを原因とした

集団食中毒事件発生!

8月に大分県の旅館内飲食店で提供された料理等を原因とするノロウイルスの集団食中毒が発生しました。

最終的な患者数は18名とノロウイルスの感染力の強さを感じさせる大規模な食中毒事件となりました(8月29日時点)。

なお、今回の原因食品は「飲食店提供料理(推定)」「および」「湧水(推定)」と、原因特定には至りませんでした。

原因食品の一つであると推定された湧水はその周囲の環境変化によって水質が変わることがあります。井戸水など、水道水以外の水を食品の調理や製造に使用する場合は、必ず定期的な水質検査を行って飲用に適する水かどうか確認してください。

ノロウイルス食中毒を予防するために

①手洗いと消毒

・調理に従事する人の手を介して食品がウイルスに汚染されたことにより起こるノロウイルス食中毒が増えています。手洗いは、手指に付着しているノロウイルスを減らす最も有効な方法です。調理を行う前やトイレに行った後には必ず石鹸を用いて手洗いをしましょう。石鹸自体にはノロウイルスを直接失活化する効果はありませんが、手の脂肪等の汚れを落とすことにより、ウイルスを手指から剥がれ



やすくする効果があります。

②貝類による食中毒に注意しましょう

・特にノロウイルスが流行している時期は、一枚貝の生食は避け、中心部まで十分加熱して食べるようにしましょう。

③器具の消毒、使い分けをしましょう

・食材周辺を清潔に保つために衛生管理を徹底しましょう

④汚染されたものの処理は注意して行いましょう

・嘔吐物や排泄物など汚染されたものの処理には嚴重な注意を払い、ウイルスを拡散させない方法をとることが必要です。

保健所へのお手続きはお済みですか?

食品衛生責任者や法人の代表者等に更があった場合は保健所への「変更届」の提出が必要です。書類の提出は郵送・FAXでも受け付けています。詳しくは北九州市ホームページへ。



変更届について



様式ダウンロード

編集後記

朝晩は肌寒くても、風は汗ばむ日はまだ続きます。気温差のある季節なので、体調管理には気を付けてお過ごしください。

今月の写真は「フルーツパフェ」です。