

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
小倉北区西港町 94-9
TEL 093-583-2048
FAX 093-583-2044

6月27日に食中毒注意報を発令!

北九州市では、6月1日以降に高温多湿の日が続いたときに「食中毒注意報」を発令し、注意を呼びかけています。夏場は、細菌性食中毒が発生しやすい時期ですので、食品の温度管理等に注意してください。

【発令基準】

北九州観測局で観測された午前10時の気象データにおいて、気温25℃以上、湿度70%以上の日が2日間連続したとき

【発令期間】

平成29年6月27日～9月末日



寝かせたカレーも食中毒の原因!

一晩寝かせたカレーが原因で、食中毒が起きることがあります。

作り置きにも便利なカレーなどを原因とする「ウェルシユ菌食中毒」について、説明していきたいと思えます。



☆ウェルシユ菌とは?

ウェルシユ菌は、人や動物の腸管、土壌、水中など自然界に広く分布している細菌です。ボツリヌス菌と同じ酸素を嫌う嫌気性菌です。

この細菌は、熱に強い芽胞を作るため、高温でも死滅せず、生き残ります。したがって、食品を大鍋などで大量に加熱調理すると、他の細菌が死滅しても、ウェルシユ菌の耐熱性の芽胞は生き残ってしまします。

また、食品の中心部は酸素が少なく、嫌気性菌であるウェルシユ菌にとって好ましい状態になります。食品の温度が発育に適した温度まで下がると、発芽して急速に増え始めます。食品の中で大量に増えたウェルシユ菌が体内に入ると、腸内でエンテロトキシン(毒素)を作り、この毒素が食中毒を起こします。

ウェルシユ菌による食中毒は、年間の発生件数としては少ないのですが、1件あたりの患者数が多いのが特徴です。

☆どんな食品が原因になる?

カレー、シチュー、スープなどのように、食べる日の前日に大量に加熱調理され、大鍋のまま室温で放冷されていた事例が多

く見られます。特に食肉、魚介類及び野菜類を使用した煮物や大量調理食品で多く見られます。

☆どんな症状?

潜伏期間は約6～18時間(平均10時間)で、主に腹痛と下痢等の症状を起こします。ほとんどの場合、発症後1～2日で回復するとされています。

☆ウェルシユ菌食中毒を予防するには?

- ①前日調理は避けること。
- ②加熱調理したものはなるべく早く食べること。
- ③一度に大量の食品を加熱調理したときは、ウェルシユ菌の発育しやすい温度を長く保たないように注意すること。
- ④やむをえず保管するときは、小分けしてから速やかに冷却し、冷蔵庫で保管すること。
- ④食品を再加熱する場合は、十分に加熱して早めに食べる。ただし、加熱しても芽胞は死滅しないこともあるため、加熱を過信しないこと。

大量調理施設衛生管理マニュアル改正

平成29年6月16日付けで、「大量調理施設衛生管理マニュアル」が改正されました。

平成28年の食中毒発生状況から、ノロウイルス、腸管出血性大腸菌による食中毒の発生防止のためには、調理従事者等の健

康状態の確認等が重要であると考えられました。それを踏まえた主な改正点は次のとおりです。

- ①加熱せずに食べる食品については、製造加工業者の衛生管理やノロウイルス対策を行っているか確認すること。
- ②高齢者等に野菜及び果物を加熱せず提供する施設では、特に、次亜塩素酸Na等による殺菌を行うこと。
- ③毎日の調理従事者の健康状態について、衛生管理者が確認、記録等を行うこと。

食品安全情報

◎給食牛乳から異臭

茨城県で6月5日、学校給食で提供された牛乳を飲んだ教師・生徒が相次いで体調不良を訴えました。

牛乳は水戸市の製造業者が製造したもので、保健所の調査の結果、その製造工程には特に問題はみられませんでした。通常、複数の農場の原料乳を混ぜて製造するところ、今回は一つの農場の原料乳を用いて製造しており、その風味の違いが原因となったと考えられています。今後は、風味の検査を厳格化するなどの味の平準化を徹底するとしています。

編集後記

7月に入り、暑さが本格的になってきました。体調管理に気をつけてください。今月の写真は、「サルビア」です。

