

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

サニナビ100号突破!

本紙『サニナビ北九州』が、2018年7月号を以って、創刊100号を迎えることとなりましたので、お知らせいたします。

『サニナビ北九州』は、食品の製造・調理に携わる方に食品衛生に関するお役立つ情報を提供することを目的に、2010年4月に創刊して以来、8年3ヶ月を経て、創刊100号という節目を迎えることとなりました。今後とも『サニナビ北九州』をよろしくお願ひ致します。

7月2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いただく。

【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30年7月2日～9月末日



ちなみに、過去3年間の発令日は、左のとおりです。今年も例年より遅めでした。

平成29年	6月27日
平成28年	6月13日
平成27年	7月10日

☆夏に多い細菌性食中毒について

細菌性食中毒を引き起こす細菌は、「感染型」と「毒素型」の二つに分けることができます。

「感染型」は、食品内で一定菌数以上に増殖した原因菌を摂取し、腸管内で感染することによって発症します。

例：サルモネラ属菌、腸炎ビブリオ、病原大腸菌、ウェルシュ菌、カンピロバクター

「毒素型」は、食品内で原因菌が増殖する際に毒素を産生し、その毒素を食品とともに摂取することによって発症します。

例：黄色ブドウ球菌、ボツリヌス菌、セレウス菌(嘔吐型)

細菌性食中毒を防ぐためには「食中毒3原則」が基本です(サニナビ6月号参照)。暑い日が続く、細菌の増えやすい条件になりますので、食品の保存や取り扱い、調理器具の洗浄・消毒、手洗いの徹底などに一層の注意を払いましょう。



鹿児島市の中学生が集団食中毒

福岡市博多区で5月23日の夜9時頃、修学旅行中の鹿児島市の中学生・教員が嘔吐などの症状を訴えました。修学旅行の一行は22日に長崎市に宿泊し、翌23日に福岡県入りしました。



福岡市は25日、有症者4人からノロウイルスが検出されたと発表しました。福岡市によると、ノロウイルスによる食中毒は発症までに24～48時間の潜伏期間があり、有症者は博多での食事から発症まで1～5時間しか経過しておらず、同施設の飲食店が原因ではないとされています。

一方で長崎市が調査を行った結果、修学旅行一行が22日に利用した長崎市の飲食店の従業員2人の便から、有症者と遺伝子型が同じノロウイルスを検出しました。

長崎市によると、店は22日に生徒や教諭など175人に皿うどんや唐揚げなどを提供したとのことでした。

27日に長崎市の飲食店の昼食が原因と断定し、店を27日から3日間の営業停止処分になりました。

食の安全クイズ

Q.食中毒の原因は、発症直前に食べたものである。

A. X

食中毒の原因となる細菌やウイルスに感染してから発症するまでの時間潜伏期間は、原因となる食中毒菌やウイルスにより異なります。

「毒素型の細菌」による食中毒や、キノコや毒魚などの「自然毒」による食中毒、ヒスタミンや農薬などの「化学物質」による食中毒の場合には、摂取してからすぐに発症する傾向にあります。

一方、近年食中毒発生件数が多いノロウイルスの潜伏期間は24時間～48時間ですが、カンピロバクターでは2～7日となっており発症までに時間がかかるものもあります。

このように原因となる細菌や物質によって潜伏期間が異なります。また、摂取した食品の量や体調などによって、同じ原因菌やウイルスでも潜伏期間が異なることがあり、発症直前の食事が原因と決め付けることは出来ません。従って正解はXです。

編集後記

7月に入り蝉の声が聞こえる季節となりました。今月の写真は、「ヤギ」です。



細菌性	感染型	サルモネラ属菌、腸炎ビブリオ、病原大腸菌、ウェルシュ菌、カンピロバクター など
	毒素型	黄色ブドウ球菌、ボツリヌス菌、セレウス菌(嘔吐型) など
ウイルス性		ノロウイルス、A型肝炎ウイルス など
寄生虫		クダア、アニサキス など
化学性		水銀、ヒ素、ヒスタミン など
自然毒	動物性	フグ毒、貝毒 など
	植物性	毒キノコ、ジャガイモの芽 など