

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

この度の平成30年7月豪雨で被災された皆様に心よりお見舞い申し上げます。一日も早い復興を心よりお祈り申し上げます。

毎年8月は食品衛生月間です

厚生労働省では、全国的に食品衛生思想の普及・啓発をより一層強力に推進するため、毎年8月を「食品衛生月間」と定めています。北九州市でも「食品衛生月間」行事として、8月1日に一般市民向けに食中毒予防の講演会や、小倉駅周辺で街頭啓発を行いました。

特に夏期は、例年、カンピロバクター・シエジユニ

ノコリ、腸管出血性大腸菌、黄色ぶどう球菌といった細菌による食中毒が多く発生しており、大規模な食中毒事例もしばしば報告されています。北九州市内でも、7月20日に小倉北区の居酒屋でカンピロバクターによる食中毒が発生しました（カンピロバクター食中毒についてはサニナビ6月号参照）。



食中毒予防の3原則など衛生管理の基本を見直し、食中毒を防ぎましょう。

ウエルシユ菌による集団食中毒が発生

北九州市門司区の老人ホームでウエルシユ菌による集団食中毒が発生しました。7月15日の夕方から翌16日の明け方にかけて入所者やスタッフあわせて47人が下痢、腹痛の症状を呈し、うち13人からウエルシユ菌が検出されました。このため市では施設で提供された食事が原因の集団食中毒と断定し、食事を提供した施設を7月23日と24日の2日間、営業停止処分としました。

☆ウエルシユ菌とは？

ウエ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。酸素を嫌う「嫌気性菌」であるため空気がないところでも増殖すること、100℃、1〜6時間の加熱にも耐える「芽胞」を形成することが特徴です。

特に牛・鶏・魚が保菌していることが多く、肉類や魚介類を使った煮込み料理の大量調理は注意が必要です。カレーやシチュー、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食中毒事例が多く見られます。

鍋底は酸素濃度が低いため、嫌気性菌であるウエルシユ菌にとって好ましい状態になります。また、加熱調理して他の細菌が死滅しても、ウエルシユ菌は耐熱性の芽胞を形成して生き残り、50℃以下に温度

が下がった時点で芽胞から発芽して増殖を開始します。増殖速度も速いため、加熱調理食品を室温で徐々に冷却していく間にウエルシユ菌は急速に増殖します。食品の中で大量に増えたウエ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します。ウエ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。平成29年に発生した食中毒の患者数は、ノロウイルス、カンピロバクターに次いで第3位です。

☆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します。症状は一般的に軽く、1〜2日で回復するとされています。

☆ウエルシユ菌食中毒を予防するには？

- ①前日調理は避け、加熱調理したものはなるべく早く食べること。
- ②やむをえず保管するときは、室温で放置せず、調理後速やかに増殖しにくい10℃以下か55℃以上の温度で保存すること。
- ③料理を再加熱する場合はよくかき混ぜ、鍋底にも空気を送りながら加熱すること。芽胞になっていない発芽細菌を殺菌することも大切です。



厚生労働省が子ども食堂向けに「衛生管理のポイント」を作成

親の帰りが遅かったり、経済的な理由で満足な食事を取れない子どもに暖かい食事と居場所を提供する「子ども食堂」が北九州市を含め、各地で開設されています。

しかし、食品の取り扱いに関する規制は少なく、食中毒などの衛生問題が懸念されています。

こうした状況を踏まえ、平成30年6月28日、厚生労働省は、子ども食堂に関する通知「子ども食堂の活動に関する連携・協力の推進及び子ども食堂の運営上留意すべき事項の周知について(通知)」を發出しました。本通知には、子ども食堂における衛生管理のポイント等も含まれています。厚生労働省のホームページから確認できますので、子ども食堂の取り組みにあたっては、衛生管理のポイントをしっかり守って食中毒などの事故の発生を防ぎ、楽しく安全な運営を行いましょ。

食の安全クイズ

Q. 変な臭いがしなければ、食べても食中毒にならない？
 A. X

腐敗細菌が増殖し、食品が腐敗したときには臭いや味が変化しますが、食中毒を起こす細菌は増殖しても食品の味や臭いが変わることはほとんどありません。したがって、「変な臭いがしなければ大丈夫」といった油断は禁物です。

消費期限や適切な保存方法を守り、調理後は早めに食べきるようにしましょう

編集後記

まだまだ暑い日が続きます。こまめに水分・塩分を補給し、熱中症に気をつけましょう。

今月の写真は、「カピバラ」です。

