

# サニナビ 北九州



北九州保健所  
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

新年明けましておめでとうございます。  
今年も「サニナビ北九州」を  
よろしくお願ひ致します！

新春第1号では、毎年恒例の、昨年1年間の北九州での食中毒発生状況を振り返ってみたいと思います。

## ☆令和2年北九州市食中毒発生状況

令和2年の北九州市における食中毒発生状況は表1のとおりです。

表1 令和2年北九州市食中毒発生状況

発生日	発生場所	摂食者	患者	原因食品等	病因物質
1/31	八幡西区	24	19	不明(飲食店で提供した食品)	ノロウイルス
2/19	戸畑区	7	4	ヒラメの刺身	クドア・セブテン ブクタータ
2/20	小倉北区	1311 (推定)	397	弁当	ノロウイルス
3/14	八幡西区	5	1	ふぐの刺身、ふぐの皮の湯引き (魚種不明)	テトロドトキシン (推定)
10/4	小倉南区	153	27	不明(施設で提供した食事)	ウエルシユ菌
10/16	八幡西区	7	3	不明(鶏コース料理)	カンピロバクター

※現在確定分であり、今後追加変更等の可能性があります。

令和2年は、新型コロナウイルス感染症の影響で飲食店での外食が控えられたためか、例年に比べ食中毒の件数自体は減少しました。

しかし、全国的にも多く報告されているノロウイルスによる食中毒が飲食店、弁当屋でそれぞれ発生しました。

また、前年に続き、令和2年もテトロドトキシン(推定)による食中毒が発生しています。フグの食中毒は、大半が家庭で発生しています。自分で釣ったフグや知人から譲り受けたフグの素人調理は絶対にやめましょう。

他、ウエルシユ菌による食中毒も1件発生し、市内での発生は平成30年以来、2年ぶりとなりました。

各食中毒の事例、対策等についてはサニナビのバックナンバーも参照ください。

- ノロウイルス …… 2019年11月号
- テトロドトキシン …… 2020年12月号
- ウエルシユ菌 …… 9月号
- カンピロバクター …… 11月号

## 調理器具等の適切な

### 洗浄・消毒について

食中毒予防のために、各施設・事業所で調理器具等の洗浄・消毒を励行していることと思います。

ただ、適切な方法で行わないと、洗浄・消毒の効果が薄れてしまう場合があります。そこで、今回は調理器具等の適切な洗浄・消毒について特集します。

## ☆消毒について

① 消毒方法は、器具や機器等の材質や形状によって使い分ける

② 適切な濃度や使用量、使用方法等を守って消毒する

③ 乾燥させて、衛生的な戸棚に保管する

熱風保管庫  
水気を軽く切ってから収納し、熱風をかける(若干の水が付着している方が、熱伝導が良くなる)。

紫外線殺菌保管庫  
確実に水気を拭き取り、間隔をあけて収納する(紫外線殺菌灯には寿命があるため、メーカー確認のうえ次回交換時期を把握し、交換を忘れないようにする)。

アルコール  
水気を拭き取った後、スプレーもしくはペーパータオルや不織布に浸して、拭き延ばす。

次亜塩素酸ナトリウム  
適正濃度に希釈した溶液で、200ppmなら5分間、100ppmで10分間浸漬した後、流水で十分にすすぐ(手指保護のため、手袋を着用する)。汚物の処理など汚染がひどい場合は1000ppm濃度の消毒が有効。

※市販の家庭用漂白剤(原液)の濃度は約5%なので、  
原液8mL+水2L(約200ppm)

※汚れ(有機物)の洗い残し、すすぎ残し等があると消毒の効果が低下するため、しっかりと洗い流しましょう。また、洗浄に使うスポンジ等も定期的な洗浄・消毒しましょう。

## スポンジ等の洗浄・消毒

① 専用のバケツに水と洗剤を加えて漬け置き液を作る

② 用途別にスポンジ、ブラシ、たわし等を入れ、よく揉み洗います。

③ 流水で十分すすぐ

④ 専用の容器に次亜塩素酸ナトリウム200ppm溶液を入れ、5分間漬けておく

⑤ 流水で十分すすぐ

⑥ 水気を十分に切って、乾燥させる

## 編集後記

丑年(うしとし)がスタートしました。引き続きよろしくお願ひします。今月の写真は「ほうれんそう」です。(今年のテーマ:野菜)