

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 093-583-2048
FAX 093-583-2044

朝晩は幾分涼しくなってきたものの、日中はまだまだ暑い日々が続いています。体調管理に気を付けてお過ごしください。さて、本号では「最近の食品衛生に関するニュース」をご紹介します。

食品衛生に関するニュース

(1) 「食中毒注意報」 今月末まで！

北九州市では、今年の6月13日から食中毒注意報を発令しています。本誌6月号(第159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、

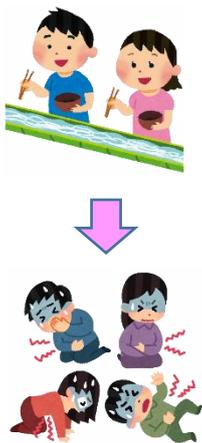


③ やっつける()を守り、食中毒を予防しましょう。

(2) 「流しそうめん」で集団食中毒！

夏の風物詩の一つでもある「流しそうめん」が原因で、今年の8月にカンピロバクターの集団食中毒が発生しました。発生場所は石川県津幡町の観光名所「木窪大滝(きのくぼおたき)」の飲食店です。調査の結果、流しそうめんに使用した「湧き水」がカンピロバクターに汚染されていたことが原因と判明しました。

患者は8月23日時点で93名とされていますが、他にも約500名から本件の問い合わせが入っているとの情報があり、調査が進められているようです。なお、今回は「湧き水」でしたが、地下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うって確認してください。



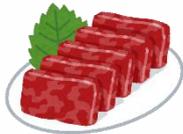
(3) 「馬刺し」が原因の〇157食中毒！

山形県白鷹町の精肉店が8月5日から13日に販売した「馬刺し」を食べた10歳未満の70歳の男女17名が、腸管出血性大腸菌〇157の食中毒になりました。

馬刺しでの〇157食中毒は珍しく、平成23年の厚生労働省による「食品中の食中毒菌汚染実態調査」の結果を踏まえた危害評価でも、馬肉は牛肉に比べて腸管出血性大腸菌やサルモネラ属菌による危害は「低い」とされています。

しかし、今のところ原因は明らかになっていませんが、今回のように、まれに馬刺しでも細菌性食中毒が発生することがあります。

そのため、肉の生食には一定のリスクがあることをご理解のうえ、特に高齢者や子供などの重症化リスクが高い人は食べないようにすることが、食中毒予防に有効です。



(4) 「ユッケ集団食中毒事件」のその後

平成23年に発生した、焼肉チェーン店の「ユッケ」による腸管出血性大腸菌〇111及び〇157集団食中毒事件のことを覚えていますか？

当時、患者は富山県、福井県などの4県の6店舗で計181名にのぼり、そのうち

ち5名が死亡しました。死亡した5名のうち3名は5〜14歳の子供でした。全国ニュースに連日取り上げられるほどの大きな話題となりました。

この事件の発生から早12年が経ち、今年3月にチェーン店の運営会社が破産手続きを開始したそうです。今月4日に行われた債権者集会での説明では、被害者らへの配当金は約1億円にとどまったとのこと。

なお、この事件がきっかけとなり、ユッケ等の「生食用食肉(牛肉・牛内臓)の規格基準」が制定されました。現在、牛刺しや牛ユッケは一定の基準や条件を満たしたお店であれば提供可能ですが、牛レバ刺しは現在も提供が禁止されています。

〇157などの腸管出血性大腸菌は感染力が強く、ベロ毒素という強い毒素により重症化しやすい危険な食中毒菌です。改めて、肉の生食はせずに、中心部までしっかりと加熱して食べるようお願いいたします。



編集後記

今月の写真は「フィンガーライム」です。オーストラリア原産で、つぶつぶとした果肉が特徴的な「フルーツキャビア」とも呼ばれる珍しい果物です。