

記念講演「食品の衛生的な取り扱いや食中毒予防について」

西多摩保健所食品衛生第一係

小俣氏

本日は、西多摩管内の食中毒発生状況や、食中毒の病因物質、特に、予防に関して、お話をさせていただきます。

食中毒は、80%サルモネラ菌によるものが多く発生します。

食中毒予防三原則

- ①つけない⇒手洗い・シンクや調理器具の洗浄・消毒⇒二次汚染の防止⇒*シンク・包丁・まな板・ザル等の洗浄・消毒。*生肉や野菜を取り扱った後の手洗い・消毒。*トンブグや箸は生肉用と食べる用で区別する。
- ②ふやさない⇒低温で保存⇒食中毒予防の保存温度は10度以下
- ③やっつける⇒十分な加熱⇒食中毒予防の加熱温度は75分で1分⇒ノロウイルスは90度で90秒以上。

西多摩保健所管内食中毒発生状況

- 24年 飲食店(寿司)4件、給食1件(ノロウイルス) 家庭1件(カンピロバクター)
25年 給食(学生寮)1件、(ヒスタミン)
26年 なし
27年 飲食店 3件(カンピロバクター)(サルモネラ)(O157)
*医師の診断によるもの。家庭内では、実数は多いのでは？

食中毒の原因

- ①細菌性⇒カンピロバクター、病原性大腸菌、サルモネラ属菌
- ②ウイルス性⇒ノロウイルス
- ③自然毒⇒フグ毒、貝毒、キノコ毒
- ④化学性⇒ヒスタミン、農薬、消毒液(次亜塩素酸水)
- ⑤寄生虫⇒アニサキス、クドア

カンピロバクター⇒あらゆる動物に⇒下痢腹痛発熱⇒鳥肉(必ず、加熱する)

サルモネラ菌⇒下痢腹痛発熱嘔吐⇒生卵、生肉

腸管出血性大腸菌⇒激しい腹痛、血便⇒食肉(ユッケ、レバ刺し)原因食品特定出来ない。

ノロウイルス⇒吐き気嘔吐腹痛下痢発熱⇒手のしわに入り込む。空気中に舞い上がる。

*潜伏期間があるので注意。8~72時間や、1日~14日と、さまざまである。

予防の手洗い

手を濡らし石けんをつけて泡たて、手のひらを擦る⇒手の甲を延ばすように擦る⇒指先ツメの間を念入りに⇒指の間を⇒親指と手のひらをねじり洗い⇒手首も忘れず⇒流水で洗い流す⇒水分を拭き取る。 徹底的な予防として、手洗いをていねいにする。

食の安全

- ①食品表示を良く検討する⇒消費期限は保存× 賞味期限は保存○
- ②残留農薬、食品添加物の点検。
- ③アレルギー問題
- ④遺伝子組み換え

保健所に、必要なパンフレットは用意されています。