

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 94-9
小倉北区西港町
TEL 093-583-2048
FAX 093-583-2044

平成29年7月に発生した九州北部豪雨により、甚大な被害を受けられました皆さまに対して、心よりお見舞い申し上げますとともに、一刻も早い復旧復興を願っております。

8月は食品衛生月間です！

8月1日から8月31日の一ヶ月は、全国食品衛生月間です。特に夏期は、カンピロバクター、サルモネラ、腸管出血性大腸菌といった細菌による食中毒が多発しており、規模の大きい食中毒事例も頻発しています。

このような状況の中、国民が健康で安心できる食生活を送るために、食品等事業者や、国民に対し食品衛生の普及・啓発・食品の安全性に関する情報提供を行うものです。

北九州市では、8月1日に食品事業者・一般の市民・消費者学級の参加者等を対象に食中毒の発生状



況、発生事例や食中毒予防に関する話題を中心にした「食中毒予防講習会」が開催されました。また、保健所職員と北九州市食品衛生協会の会員等が魚町商店街から小倉駅まで食品衛生啓発パレードを実施しました。「手洗いの重要性」「肉の生食をしないこと」等を訴え、うちわや食中毒チラシの配布をして街頭啓発を行いました。

ヒョウモンダコに注意してください

ヒョウモンダコは日本からオーストラリアにかけての西太平洋熱帯域・亜熱帯域に分布し、浅い海の岩礁や砂と小石混じりの海底に生息します。体



長10cm未満の小型のタコです。刺激を受けると青いリング模様が全身にあらわれます。唾液にフグと同じ猛毒のテトロドトキシンを含み、噛まると体内に毒が入り、非常に危険です。また、食べても危険とされています。

- 今年に入り九州各地で相次いで発見されています。
 - 5月12日 福岡市能古島
 - 5月30日 福岡市玄界島
 - 6月1日 福岡市玄界島
 - 6月14日 天草市有明海
- 見つけても絶対に素手で触らないでく

ださい。万一、噛まれたときは毒を絞り出し(口では吸い出さない)、直ちに医療機関を受診して下さい。また、ヒョウモンダコに限らず、見たことのない生物には素手でさわらないようにしてください。

堺市O157集団食中毒追悼の集い

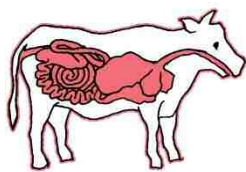
7月12日に、堺市O157集団食中毒の「追悼と誓いのつどい」が開かれ、約250人が再発防止を誓いました。

☆堺市O157集団食中毒

平成8年7月、学校給食を食べた児童ら約950人が腸管出血性大腸菌O157を発症しました。女児3人が死亡し、平成27年には当時小学1年生だった女性が、後遺症による脳出血で死亡しました。20年以上経った現在も、慢性腎炎などの治療を受けている人もいます。食中毒は人命を奪ったり、後遺症を残し長期に渡り人を苦しめたりします。

☆腸管出血性大腸菌とは

大腸菌は、人や動物(特に牛が高率に保有)の腸管内に存在し、ほとんどのものは無害です。ただし、その中のごく一部に下痢や腹痛などの消化器症状を起こすものがあ



り、これらの大腸菌を病原性大腸菌と呼んでいます。病原性大腸菌には5つのタイプがあり、そのうちの1つが腸管出血性大腸菌です。腸管出血性大腸菌による食中毒で原因

になっているのはO157がほとんどですが、この他にもO111・O26があります。O157は感染力が強く、通常の細菌性食中毒では細菌を100万個単位で摂取しないと感染しないのに対し、わずか100個程度の菌数の摂取で発症するといわれています。

☆どんな食品が原因になるか

主に牛肉を原料とする食品(生レバー・ユッケ・冷凍メンチカツ)が原因となっています。牛肉の他には野菜類(サラダ・きゅうりのゆかり和え・冷やしきゅうり)、井戸水、漬物(キムチの浅漬)からの感染が確認された事例もあります。

☆腸管出血性大腸菌を予防するには

- 1 よく焼きましょう
- 2 加熱に弱い菌であるため、中心部が少なくとも75℃で1分以上の加熱をしましょう。(特にレバーは内部まで食中毒菌に汚染されています)
- 3 食べる「はし」で生肉を扱った「はし」に菌が付着し、菌を口にしてしまいます。生肉用と食べる用に使い分けをしましょう。
- 3 手をよく洗いましょう

食中毒予防の基本は手洗いです。食事前や生肉を扱ったあとなどは十分に手を洗いましょう。

編集後記

夏の疲れが出やすい頃ですので、どうぞご自愛のうえお過ごし下さい。今月の写真は、「ルドベキア」です。

