

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

中央卸売市場内 保健所の通称名決定

中央卸売市場内の保健所(東部生活衛生課広域食品指導係)に通称名「市場食品安全監視センター」がつけました。

市場食品安全監視センターでは市場内の監視指導を行い、流通食品のチェックをしています。その結果違反食品や不適切な販売実態などを発見した場合は、改善指導等を行っています。



平成29年の食中毒発生状況

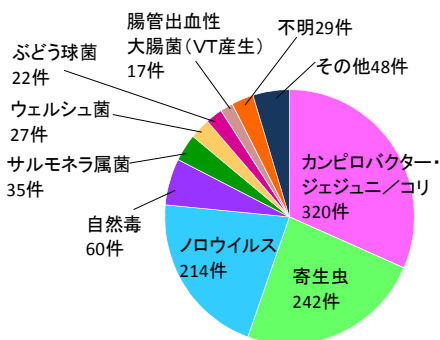
☆薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会を開催

厚生労働省は3月12日、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会食中毒部会を開き、平成29年の食中毒発生状況を報告しました。

平成29年の食中毒事件数は昨年の1139件から減少し1014件でした。患者数は昨年の2万252人から減少し1万646人で、事件数、患者数ともに前年を下回る結果となりました。

病因物質別の事件数に関して、昨年第一位のノロウイルスは354件から214件に減少し第三位となりました。昨年第二位のカンピロバクターは339件から320件に減少しました。一方、昨年第三位の寄生虫(アニサキス・クドア等)は147件から242件に急増し第二位となりました。(詳しくはサニナビ2017年12月号を参照してください)

病因物質別事件数発生状況(平成29年:1014件)



新人社員のための食品衛生について

新年度に入り、新人社員を迎えた施設も多いと思います。新人の中には、初めて食品を取り扱う業務に従事する方もいらっしゃると思います。そこで、まず知っておいてもらいたい、「食品衛生の基礎知識」

を今回紹介します。

◎健康チェックについて

食中毒を防止するためには、調理従事者による健康管理が重要になります。特にノロウイルス食中毒の発生要因は80%以上が調理従事者によるものです。

作業場に入室する前に、必ず健康チェックを行います。

本人、もしくは家族が下痢、嘔吐等の症状がある場合は、作業責任者に必ず報告を行い、責任者の指示に従いましょう。

また、手指等に切り傷、火傷のある人は責任者に報告したうえで絆創膏等で傷口を覆ってから、使い捨ての手袋等を使用しましょう。

◎手洗いについて

汚れが付着した手で調理を行うと、食品が汚染され、食中毒に繋がる危険性が高くなります。手洗いで汚れを落とすことが大切です。手順としては、流水で手の汚れを落とすした後、「石けんによるもみ洗い10秒 ↓流水で15秒すすぎ」を2回繰り返すことで、手洗いの10万分の1未満までウイルスを減らすことができます。また、手が汚れた後や盛り付け前など適切なタイミングで行いましょう。

◎服装について

作業中、汚れた服装による食品への細菌汚染を防ぐため、毛髪などの異物混入を防ぐために衛生的な服装をしなければなりません。マスクを着用する際は、黄色ブドウ球菌などの細菌汚染を防止するため、鼻まで覆うようにしましょう。帽



子は頭髪が出ないように着用して、毛髪が落下しないようにしましょう。作業着は長袖が基本で、汚れが目立つように白色や淡色になっていきます。体毛の脱落による異物混入を防止するために、袖にはゴムを入れたいものが望ましいです。

作業に関係のないものは、異物混入などの原因となるので持ち込まないようにしましょう。調理場に持ち込まれたタバコやお茶に混入して、ニコチンによる食中毒が発生した事例など、不用品の持込が原因となった食中毒事件も起こっています。作業場での持込品に関するルールを守ることが大切です。

食の安全クイズ

Q. 食中毒は気温の高い夏場にしか起こらない。

A. X

細菌性食中毒は一般的には夏場に多いのですがノロウイルスは晩秋から春に多発し、カンピロバクターは一年中発生しています。従って、食中毒は一年中発生しており、正解はXです。

編集後記

春風の心地よい季節になりました。今月の写真は、「犬」です。

