

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

食の安全たんけん隊出動!

8月22日(水)、小学校5・6年生とその保護者(計12名)と当課の職員が一緒に、「食の安全たんけん隊」として出動しました。

これは、食品工場を見学したり、食品の検査を実際に体験したりすることで、食の安全がどのように守られているかを参加者のみなさんに知ってもらい、情報交換を行なう場として開催しています。

午前中は、昨年度に引き続き、食用油などを製造している「(株)・オイルミルズ」を探検し、安全な食品を作るために、どのような衛生管理を行なっているかを、教えていただきました。

また、午後からは、検査体験を行い、みんなの手がどれくらい汚れているか数値で測定したり、家庭やてんばら屋で使用した油の酸化度を調べました。みなさん熱心に見学や検査体験をされていました。



キノコに注意!

キノコ狩りの際に、食べられる種類と誤って毒のある種類を採ってしまい、それを食べて食中毒を起こして入院したり、亡くなった例が毎年後を絶ちません。

平成20年から29年までの10年間で、47件、患者数1286人、1名の方が亡くなっています。

今年の8月下旬に、山梨県に住む60代女性が、食用の「タマゴタケ」に似た毒キノコ「タマゴタケモドキ」とみられるものを食べ、食中毒を起こす事案がありました。

☆毒キノコによる食中毒を防ぐために

安全に食べられると確実に判断できないものは、絶対に、「採らない、食べない、売らない、人にあげない」ようにしましょう。



食用種とよく似た有毒種もあるため、確実な見分け方はありません。

キノコにも個体差があるため、図鑑などに載せられた有毒種の写真と微妙に違って見えるからといって、その種類が別種とは限りません。キノコ狩りや山菜採りに豊富な経験を持つ人でさえ、毒キノコや有毒植物で食中毒を起こした例があります。ま

食の安全クイズ

Q.人が保有している菌が原因で食中毒になる可能性がある。

A. O

食中毒の原因となる菌のうち、腸管出血性大腸菌O-157、26、111などやサルモネラなどの腸内細菌や、ノロウイルスは強力な感染力があり、感染者が調理することで食品を介して人に感染する恐れがあります。したがって、正解はOです。

本人も周囲も感染しない・させないためには、手洗いが効果的です。手洗いをしっかりと行い、感染拡大を防止しましょう。



質問への回答

広域食品指導係には様々な施設の方から質問が寄せられます。その中の一つをピックアップして紹介します。

Q.調理員の検便結果でサルモネラが陽性だったが、届出などは必要なのか。また、調理作業に従事しても良いのか。

A.サルモネラについては感染症法で定められた、一類〜五類感染症・指定感染症に含まれていないため、届出は不要です。また、就業制限についても定められていませんが、陰性が確認されるまでは食品に直接触れる作業は避けるのが望ま

しいです。
※陽性が出た場合の対応をあらかじめ決めておくといざというとき慌てません。

☆他の検便検査項目について

細菌性赤痢・腸管出血性大腸菌感染症・腸チフス・パラチフスについては三類感染症に位置づけられています。三類感染症とは、感染力の強さと、かかった場合の重症度などからみて、特定業務に従事することによって他者への感染を起こす可能性があると考えられるものです。感染した場合は各自自治体の保健所への届出が必要となっており、就業制限が定められています。

就業制限は、「飲食物の製造、販売、調製又は取扱いの際に飲食物に直接接触する業務」に対して行われ、その期間は、検便で菌が陰性化するまで(病原体を保有しなくなるまで)の間です。

したがって、例えば、飲食店の調理員等の業務には就業制限がかかりますが、その飲食店の会計係等の飲食物に直接触れることのない業務には就業制限はかかりません。

編集後記

長かった酷暑もようやく去り、いくぶんは過ごしやすくなりました。
今月の写真は、「アヒル」です。

