

# サニナビ 北九州



北九州保健所  
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

## 6月15日に食中毒注意報を発令!

北九州市では、6月1日以降に高温多湿の日が続いたときに「食中毒注意報」を発令し、注意を呼びかけています。夏場は、細菌性食中毒が発生しやすい時期ですので、食品の温度管理等に注意してください。

### 【発令基準】

北九州観測局で観測された午前10時の気象データにおいて、気温25℃以上、湿度70%以上の日が2日間連続したとき

### 【発令期間】

令和2年6月15日～9月末日



ちなみに、過去3年間の発令日は、左のとおりです。今年は前年より6日早い発令となりました。

- 平成29年 6月27日
- 平成30年 7月2日
- 令和元年 6月21日

### 【食品安全情報】

#### ☆サルモネラ属菌による食中毒が発生

6月4日、京都府長岡京市の病院で新型コロナウイルスに対応する医療従事者支援のため、同市の飲食店から無償提供され

た弁当が原因となり、医師や看護師ら職員53人が発熱や下痢の症状を訴えました。

うち、8人からサルモネラ属菌が検出されたことなどから、2訓保健所は、当該店舗を原因施設とする食中毒と断定し、6月9日から11日までの3日間、営業停止処分としました。

### ・サルモネラ属菌とは?

サルモネラ属菌は、鶏、牛、豚などの動物の腸管や、自然界(川、下水、湖など)に広く分布しています。

### ・症状は?

【潜伏期間】 8～48時間  
【症状】 激しい腹痛や下痢、発熱、おう吐 等

### ・主な原因食品

卵又はその加工品、鶏肉、うなぎ、すっぽん等(※二次汚染による各種食品が原因食品となる場合もあり)

### ・予防のポイント

- ① 卵や生肉は十分に(中心部を75℃以上で1分間以上)加熱して調理する
- ② 卵や生肉は10℃以下(できるだけ4℃以下)で保管する
- ③ 二次汚染予防のため、生肉や卵調理後の器具、手指は十分に洗浄、消毒し乾燥させる
- ④ 動物を媒介することもあるため、ネズミやゴキブリ等の駆除を適切に行う 等

## 「HACCP(ハ CCP)」が 制度化(義務化)されました

令和2年6月1日から、原則すべての食品等事業者を対象として、「HACCP(ハ CCP)」に沿った衛生管理「が制度化(義務化)されました。

経過措置として1年間の猶予期間が設けられていますが、令和3年6月1日から完全施行となります。

サニナビ2月号、4月号ではHACCPについて特集してきました。今回は実際に事業者から出た質問と回答について掲載します。(参考:厚生労働省「HACCPに沿った衛生管理の制度化に関するQ&A」)

### ☆まずは何をすれば良いの?

食品衛生法施行規則に定められた「一般的な衛生管理」及び「HACCPに沿った衛生管理」に関する基準に従い、以下の手順で衛生管理を行います。

- ① 衛生管理計画を作成し、食品等取扱者や関係者に周知徹底を図る
- ② 公衆衛生上必要な措置を適切に行ったものの手順書を必要に応じて作成する
- ③ 衛生管理の実施状況を記録し、保存する
- ④ 衛生管理計画及び手順書の効果を検証し、必要に応じてその内容を見直す

### ☆「HACCP」の考え方を取り入れた衛生管理「は」どの程度できていけば良いの?

「HACCP」の考え方を取り入れた衛生管理「について、各業界団体が策定し、厚生労働省が内容を確認した「手引書」が業種ごとに作成されています。食品等事業者の方は、まずは手引書の内

容をそのまま実施する、又は手引書の内容を参考に衛生管理計画を作成して実施するなどして、HACCPに沿った衛生管理を実施して下さい。

手引書は厚生労働省のホームページ上 [https://www.mhlw.go.jp/stf/sensaku/suite/bunya/0000179028\\_00003.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/sensaku/suite/bunya/0000179028_00003.html) で公開されている他、保健所窓口でも配布しています。

### 問い合わせ窓口一覧

- 【門司・小倉北・小倉南区の営業施設】  
保健所東部生活衛生課  
所在地 小倉北区馬借1-7-1  
電話 093-522-8728  
(総合保健福祉センター4階)
- 【若松・八幡東・八幡西・戸畑区の営業施設】  
保健所西部生活衛生課  
所在地 八幡西区黒崎3-15-3  
電話 093-642-1818  
(Jムンティ6階)
- 【市内の製造業菓子、豆腐、麺類製造業を除く】  
保健所東部生活衛生課(広域食品指導係)  
所在地 小倉北区西港町94-9  
電話 093-583-2048  
(中央卸売市場管理棟3階)

### 編集後記

7月に入り、蒸し暑い日が続いています。調理施設内等は大変暑くなりますので、熱中症に注意して、水分はこまめにとりまじよう。今月の写真は、大分県の別府北浜から見渡す「別府湾」です。