

食品衛生情報 ふくおか

発行所
公益社団法人 福岡県食品衛生協会
電話 092-472-4803 FAX 092-472-6613
e-mail:honbu3@fukuokaken-shokkyou.jp

令和 7 年 2 月 25 日(火) 2024 年度第 11 号
〒812-0011 福岡市博多区博多駅前2丁目 19-17
トーカン博多第5ビル 705 号
ホームページ: <http://www.fukuokaken-shokkyou.jp>

～食品衛生指導員第二次研修会の開催報告～

食品衛生指導員の資質の向上を図るため、標記研修会を開催しました。

まず、**粕屋支所の草場一弘指導員**から、「食品衛生指導員全国研修会」の伝達研修をしていただきました。続いて**サラヤ株式会社サニテーション事業本部九州支店 感染予防・食品衛生サポート部の笹山渚紗先生**から「感染症及び食中毒の動向とその対策について」という演題でご講演いただきました。

1. 開催日時 令和 7 年 2 月 18 日(火) 13:30～15:30
2. 開催場所 博多サンヒルズホテル(福岡市博多区吉塚)
3. 研修内容 (受講者 155 名)

講演 1 「令和 6 年度食品衛生指導員全国研修会に参加して」

(概要) HACCP の考え方を取り入れた衛生管理を定借させるため、指導員の巡回指導時に、一般的衛生管理や重要管理のポイントについて**記録簿を確認**していき、必要なアドバイスをを行う。管理計画がない場合は、「**手引書**」を参考に作成することをアドバイスする。



講演 2 「感染症及び食中毒の動向とその対策について」

(概要) 通常、食中毒は 10 万個～100 万個の細菌が体内に入って発症するが、ノロウイルス食中毒は 10～100 個のウイルスで発症する。また、症状が消えてもウイルスが排出されるし、不顕性感染もありえるので、**調理従事者は検便検査で確認**する必要がある。食中毒対策としては**衛生的な手洗いが重要**だが、通常のアルコールは効果が薄いので、**酸性が強いアルコール製剤で手指消毒**したり、**2 度手洗い**などが有効である。

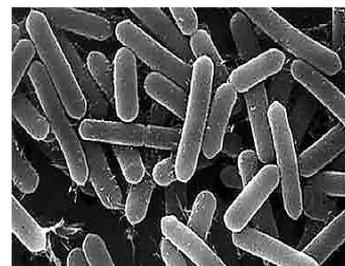
インフルエンザなどの感染症対策としては、衛生的な手洗いやうがい、マスクの着用などが有効であり、平素から健康管理に努め、多くの人々が触れる環境の消毒や室内換気を心がけて欲しい。

～ 新潟市でボツリヌス食中毒 50代女性が重症 ～

新潟市の50代女性が「ボツリヌス菌」を原因とする食中毒により、全身麻痺・人工呼吸器を装着する重症となりました。女性は昨年11月にスーパーで購入した、密封容器の「要冷蔵」の惣菜を常温で保管し、1月20日に食べたということで、その際、ブルーチーズのような味や臭いがしたとのこと。

1 ボツリヌス菌とはどんなもの？

菌は土壌、水などに広く生息し、酸素が極めて少ない密封状態でも増殖するため、真空パックなどの密封された食品でも注意が必要です。菌が作り出す毒素は「最強の自然毒素」と言われています。



ボツリヌス菌

2 ボツリヌス食中毒の症状は？

喫食後、8～36時間で、脱力感、言語障害、めまい、神経麻痺などの症状がみられ、重症の場合、呼吸麻痺により死亡の恐れもあります。

3 ボツリヌス食中毒の予防方法は？

- (1) 「要冷蔵」や「10℃以下で保存」などの表示がある食品は、冷蔵庫で保存しましょう。常温保存すると菌が増殖する恐れがあります。
- (2) 真空パックなどで、膨張、異臭のある場合は絶対に食べない。
- (3) ボツリヌス毒素は加熱に弱いので、食べる前に十分に加熱しましょう。

＜ 事業者の皆さまへ ＞

次の1～3のすべてに当てはまる容器包装詰低酸性食品は対策が必要です。もう一度、自社製品の対策を確認してください。

1. 容器包装に密封 2. pHが4.6を超える 3. 水分活性が0.94を超える

対策1 中心部まで十分に加熱

120℃で4分間加熱、またはこれと同等以上の方法で殺菌する。
ボツリヌス菌は100℃程度では殺菌は困難。

対策2 冷蔵での流通

生産から消費まで冷蔵（10℃以下）で管理する。容器包装の表面に「要冷蔵」の文字を目立つように工夫して表示する。

