

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

平成30年9月24日(月) 平成30年度第6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>

生鮮魚介類を扱う飲食店・販売店・調理施設・給食施設などの皆さまへ

アニサキスによる食中毒を予防しましょう

生鮮魚介類に寄生したアニサキスによる食中毒が発生しています

アニサキスの特徴

- ◆寄生虫(線虫類)
- ◆約2cm~3cmで、白色の少し太い糸状
- ◆アニサキス幼虫が寄生している魚介類
サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカなど

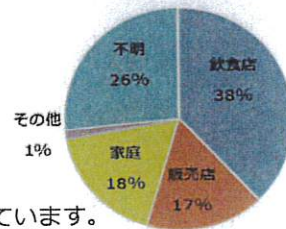
食中毒の症状

アニサキス幼虫が寄生する生鮮魚介類を食べた後、

- ◆数~十数時間後に、激しいみぞおちの痛み、吐き気、嘔吐。
→ 急性胃アニサキス症
- ◆十数時間後以降に、激しい下腹部の痛み。
→ 急性腸アニサキス症

食中毒発生状況

- ◆アニサキスによる食中毒の50%以上が飲食店又は販売店で発生しています。



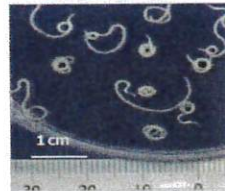
まずは、鮮度を徹底！目視で確認！

- ◆新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除く。

※アニサキス幼虫は寄生している魚介類が死亡し、時間が経過すると、内臓から筋肉に移動することが知られています。内臓が付いた魚を仕入れた場合は、速やかに内臓を取り除きましょう。

- ◆魚の内臓を生で提供しない。

- ◆目視で確認して、アニサキス幼虫を除去する。



提供：東京都健康安全研究センター
サバに寄生したアニサキス幼虫の写真

予防方法

さらに、冷凍・加熱が有効！

- ◆冷凍する。(−20℃で24時間以上)
- ◆加熱する。(70℃以上、または60℃なら1分)

※一般的な料理で使う食酢での処理、塩漬け、しょうゆやわさびでは、アニサキス幼虫は死滅しません。

厚生労働省ホームページ「アニサキスによる食中毒を予防しましょう」もご覧ください。
<http://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000042953.html>

～ 手洗い授業を行いました ～

8月31日、久留米市立犬塚小学校（中村利治校長）で手洗い授業が行われ、1年生65名と先生・保護者など9名の皆さんが参加されました。

久留米市保健所の食品衛生監視員による「食中毒について」と「手洗いはなぜ必要か」の説明の後、「手洗いマイスター」の有資格者を含む久留米市食品衛生協会の食品衛生指導員による「正しい手洗い」の講習が行われました。

子どもたちは初めての経験で、自分の方法で手を洗い、ブラックライトに手をかざして汚れの落ち具合を確認しました。手が白く光るのを見て、最初は戸惑っていましたが、「正しい手洗い」の方法を楽しく学んでいました。



～ あんしんフード君 (総合食品賠償共済)

共済金支払い事例(第2回) ～

○腸管出血性大腸菌O157による食中毒事例

(出典:食と健康 2018年6月号)

| 原因 (病因物質等) | 事故発生日 | 支部 支所 | 業種 | 年間掛金 | 事故の概要 | 被害者数 | 支払い共済金 |
|------------------|------------|-----------|-----|--------|--|------|---|
| 腸管出血性 大腸菌O157 | 平成29年8月21日 | 長野県 佐久 | 飲食店 | 9,000円 | 提供した焼肉による食中毒。 生肉用と取り分け用のトング を使い分けていなかったこと が原因とみられる。入院7名 | 18名 | 828,726円 特別費用: 82,873円 合計911,599円 |

加入者の焼肉店が提供した焼肉により18人が食中毒の被害にあわれ、共済金911,599円(特別費用含む)が支払われました。

店舗で生の肉と焼いた後の肉を扱うトングが分けられていなかったことが食中毒発生の原因とみられています。

昨年、大きく報道された関東地域における総菜によるO157の事故もトングの使いまわしが感染拡大につながった可能性があると言われています。

だから……

あんしんフード君 ・ **スーパーあんしんフード君**

への加入をお勧めし

ます。

詳しくは、<http://www.n-shokuei.jp/>でご確認ください