

7月 みどり

5~12ページは
みどり区版です

平成28年7月1日発行
NO.225



特集1 食中毒を予防しよう

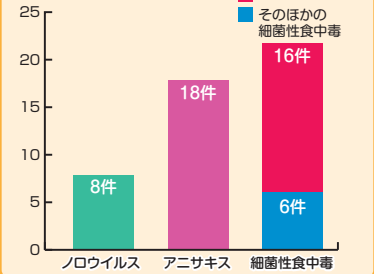
夏場は温度・湿度が高く、細菌による食中毒が起こりやすくなります。そのため、食中毒予防には温度管理など、食中毒予防三原則が重要になります。

ただし、細菌性食中毒の原因の多くを占める「カンピロバクター」はもともと鶏肉についていて、食品中ではなく人のおなかの中で増殖します。そのため、鶏肉を生または加熱不十分な状態で食べると、温度管理や鮮度に関係なく食中毒になる可能性があります。

また、魚の寄生虫の「アニサキス」による食中毒も多く発生しています。

この特集では、食中毒について、知っていただきたい情報をお伝えします。食事を提供する側も、食べる側も、食品の取扱いに注意し、食中毒を予防しましょう。

横浜市内的での食中毒発生状況
(平成27年1月~12月)



食中毒予防三原則を守りましょう

1 つけない (消毒・殺菌)

- 調理をする場所を清潔にする
- 手をよく洗う(調理前、生肉・生魚・卵などを取り扱った後、トイレの後など)
- 調理器具を洗浄・消毒する
- 肉を焼くときに使う箸と食べる箸を別にする



2 増やさない (温度管理)

- 食材の保存温度を守る
- 調理済みの食品はすぐに提供するか冷蔵庫に保管し、長時間常温に放置しない

冷蔵庫に入れても菌はゆっくり増えるよ。菌が増えても、食品の見え目、臭いでは分からないこともあるから、早めに食べようね!



3 やっつける (加熱)

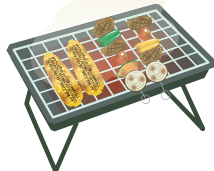
- 加熱する食品は十分に火を通す。特に肉は中心までしっかり火を通す(75℃で1分以上が目安)
- 生肉や魚を切った包丁やまな板は、洗って熱湯をかけてからほかの食品に使う(もしくは別の包丁やまな板を使う)

肉は「しっかり加熱!」



夏は、キャンプ、海水浴、バーベキュー、祭りなど、レジャーが楽しい季節。肉を食べる機会も増えます。肉は、カンピロバクターやO-157などの食中毒菌に汚染されている可能性があります。十分加熱せずに食べると数日で下痢・腹痛・発熱などの食中毒の症状が出ます。

肉を生もしくは加熱不十分な状態で食べると大変危険なので、中心部までしっかり加熱しましょう。



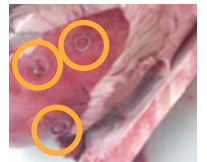
寄生虫アニサキスによる食中毒に注意!

近年、流通システムの発達により、さまざま魚種が生食されるようになりました。その中には「アニサキス」が寄生している魚種もあります。

アニサキスとは、体長が2~3センチ位、半透明の白色でひも状の寄生虫です。サバやサンマ、イカなどにアニサキスが付いていることがあり、気付かずに食べてしまうと数時間以内に激しい腹痛を起こすことがあります。予防のポイントをしっかり守りましょう。



▲アニサキス虫体



▲ゴマサバの内臓表面についていたアニサキス

予防のポイント

- 凍結する(-20℃で24時間)
- 加熱する(65℃で1分または70℃以上で加熱)
- 調理のときは明るい場所で目視で確認!

注意!

アニサキスは酢やしょうゆに漬けても死にません

気をつけよう! 祭り・イベントでの食品提供

夏祭りなどのイベントでは、不十分な調理設備や慣れない作業により、食品事故発生のリスクが高くなります。食中毒予防三原則や次の注意点を守って、安全で楽しい祭りやイベントにしましょう。

提供できる食品

会場で加熱調理できるもの

焼きそば、焼き鳥、豚汁など

仕入れてそのまま販売・提供するもの

クッキーやパンなど



提供を控えるべき食品

加熱していないもの

刺身、すし、生野菜など

自家製のもの

おにぎり、キュウリの一本漬けなど

※市販品を提供してください

冷やしキュウリO-157食中毒発生例

平成26年7月、静岡県で開催された花火大会の露店で販売された「冷やしキュウリ」が原因の、大規模な腸管出血性大腸菌O-157による食中毒事件が発生しました。「冷やしキュウリ」などの生野菜は、加熱工程がなく、十分な殺菌ができず、食中毒の危険性が高くなるので、提供は控えましょう。



祭り開催の前に相談を!

地域の行事で食品を提供する場合は「行事開催届」を2週間前までに提出してください。また、取り扱う食品によっては営業許可を要する場合があります。必ず事前に☑食品衛生係に相談してください。

不明な点がありましたら、☑食品衛生係に問い合わせてください。

食中毒予防・食品衛生についてのイベントや講習会

食中毒予防キャンペーン

食品衛生に関するクイズやパネル展示、イベントを行います!

日時: 8月2日(火) 14時~15時30分

会場: アピタ長津田店1階スナックコート

(長津田みなみ台4-7-1) ※予約不要、当日直接

食品衛生責任者講習会

日時: 7月27日(水)、8月23日(火) 14時30分~16時

※両日同内容

会場: 緑区役所 3階3A会議室

対象: 食品衛生責任者、各先着40人

持ち物: 食品衛生責任者証、筆記用具

申込み: 7月13日から電話もしくは直接、食品衛生係へ

