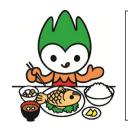
# やまくち食の 安心安全情報 第5号(平成26年3月)



# **発行** 】 やまぐち食の安心 安全推進協議会

事務局 山口県環境生活部生活衛生課

753-8501 山口市滝町 1 - 1

TEL:083-933-2974/FAX:083-933-3079 E-mail: a15300@pref.yamaguchi.lg.ip

# 黄色プドウ球菌による食中毒の予防について

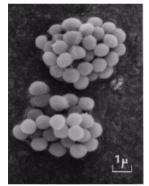
平成 25年に、本県では黄色ブドウ球菌による食中毒が 2件発 平成 25年食中毒発生件数(本県) 生しています。次の点を確認し、しっかり予防しましょう。

- ・自然界に広く分布
- ・人の鼻や咽頭などにも生息(約3割の人が保菌)
- ・化膿した傷や指輪と指の間などに存在
- ・食品の中で増殖し、食中毒の原因となる毒素(エンテロトキシン) をつくる

菌自体は 75 で1分間以上の加熱で死滅しますが、毒素は熱に 強く、100 で 30分間加熱してもなくなりません

病因物質	発生件数	患者数
ノロウイルス	5件	124人
黄色ブドウ球菌	2件	71人
クドア・セプテン プンクタータ	2件	20人
腸管出血性大腸菌	2件	6人
腸炎ビブリオ	1件	54人
ウェルシュ菌	1件	36人
カンピロバクター	1件	3人
アニサキス	1件	1人
計	15件	315人

# 黄色ブドウ球菌の電子顕微鏡写真



1μm(マイクロメートル) = 1000分の1ミリメートル

### 原因となる食品



・手から汚染を受けやすい食品(おにぎりなど)が原因 となることが多い

# な 症 状



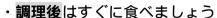
- ・喫食後 1~5時間後に、吐き気、おう吐、腹痛、下痢 などの急性胃炎症状
- ・一般的に一過性で1~3日程度で回復する

#### 予防のポイント



箸などを使用!

- ・調理前は石けんでよく手を洗いましょう
- ・調理済み食品の**盛りつけ**は直接手で行わず、箸などを 使用しましょう
- · 手に傷がある場合は、調理に従事しないことが望まし い、やむを得ない場合は、衛生手袋を着用するなど、 傷口が食品に触れないようにしましょう



菌が増え、毒素を産生する時間を与えないようにしま

やむを得ず保管する場合は、低温で保管しましょう

### 金の指輪は菌の指輪

指輪と指の間は、汚れが落ちにく く、水分・汚れ・ほどよい温度が、 細菌にとって増殖しやすい環境と なっています。

金の指輪はまさに菌の指輪なの です。調理前には、指輪を外して、 石けんでよく手を 洗ってください。

# 黄色ブドウ球菌が産生する毒素は、加熱してもなくなりません! 調理済みの食品をすぐに食べない場合は、低温で保管しましょう!

<県内での食中毒発生事例:平成23年6月>

菓子製造業者が製造したおはぎを食べた84人がおう吐等を主症状とする食中毒に罹患

原因:調理従事者の手洗いが不十分

おはぎを常温で 10時間以上保管・販売(容器には冷蔵保管の表示があった)

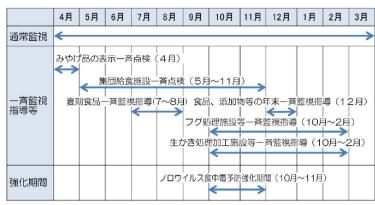
#### 平成26年度山口県食品衛生監視指導計画

県では、平成26年度の食品衛生に関する監視指導を重点的、効率的かつ効果的に実施するために、「山口県食品衛生監視指導計画」を策定し、安全な食品の生産、製造・加工及び流通の確保を図ります。

#### 【重点監視事項】

#### 食品等事業者が講じている措置の点検・確認

- ・成分規格、製造基準、施設基準等の**遵守を徹底**させるとともに、**食品表示**(特にアレルギー物質に関する表示)の確認・指導の徹底を図る。
- ・食品等事業者の**自主的な衛生管理**が推進されるよう、国が推進する食品製造業における HACCPによる管理工程の導入について、 適切な指導を行う。



<年間計画>

#### 食中毒予防対策の強化

- ・**ノロウイルス**による食中毒予防対策として、食品等事業者に対する重点的な監視指導(調理従事者からの汚染対策の徹底等)を行うとともに、県民、食品等事業者に対する予防方法等について啓発を行う。
- ・鶏肉などを生食で提供する施設等に対する監視指導を強化し、**食肉の生食や加熱不足**による食中毒の予防対策を徹底する。

#### 【食品等の収去検査】(予定数 3340)

県内で生産、製造、加工される食品及び県内で流通する食品について、流通状況、食中毒の発生頻度、過去の検査結果等を踏まえた収去検査を実施し、**食中毒の未然防止、不良食品の流通を防止**するとともに、結果及び措置などをホームページ等で速やかに公表し、食品の安心・安全確保を図る。

収去検査:食品衛生法に基づき、試験検査に必要最小限の食品等を無償で持ち帰り、検査すること 収去は、保健所の食品衛生監視員が予告なしに行う。

### 食の安心ダイヤル

受付時間:月曜日~金曜日 830~1715 (祝祭日・年末年始を除く)

設置場所	電話番号
食の安心相談室 県庁)	083-933-3000
岩国健康福祉センター	0827-29-1529
柳井健康福祉センター	0820-22-3890
周南健康福祉センター	0834-33-6432
山口健康福祉センター	083-932-2269
山口健康福祉センター 防府支所	0835-22-3742
宇部健康福祉センター	0836-33-3001
長門健康福祉センター	0837-22-2832
萩健康福祉センター	0838-25-2671
下関市立下関保健所	083-231-1936

# 平成 26年度食の安心モニターの募集

県では、日常の買い物を通じて食品表示などを モニタリングしていただく「食の安心モニター」 を募集します。

応募資格:県内にお住まいの 18歳以上の方任 期:委嘱日~平成 27年 3月 31日

募集人員:40人

謝 礼:年額 10000円以内

募集期間:3月24日月~4月17日木(必着) 応募方法:所定の申込書に必要事項を記入し、

市町の消費者行政担当課に提出

問合せ先:山口県環境生活部生活衛生課 TEL 083-933-2974

詳しくは、食の安心総合情報ホーム へ ページをご覧ください。

やまぐち食の安心総合情報

