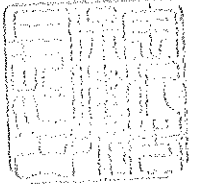


発 衛 指 第 76 号
平成 28 年 3 月 24 日
(2016 年)

食品衛生関係団体、関係事業者各位

金沢市保健所長
木曾 啓介



食中毒の多発に伴う注意喚起について

日頃より、食品衛生行政の推進にご理解、ご協力いただきありがとうございます。

さて、本年 3 月に入り、市内の食品提供施設においてノロウイルスや細菌による食中毒、アニサキスやクドアなどの寄生虫によるものなど、食中毒が 5 件相次いで発生しています。このような状況を踏まえ、事業者の皆様におかれましては食品の取り扱いに際して、より一層ご注意くださいますようお願いいたします。

食中毒の防止対策は、原因となる細菌やウイルスにより、また調理内容により異なるため、食品を取り扱う際には様々な対応が必要となります。3 月に金沢市内で発生した食中毒と、その食中毒原因物質への対応について別紙のとおりとりまとめましたのでご確認ください。

北陸新幹線の開業後、観光客の増加に伴い、飲食店をはじめとして食品の流通が活発になっており、これまで以上に食の安全・安心が求められています。今後も食中毒の防止に努めていただきますようお願いいたします。

【問い合わせ先】

金沢市保健所 衛生指導課
電話 234-5112

3月に市内で発生した食中毒

発生年月日	原因食品	病因物質	原因施設
H28.3.2	寿司等	アニサキス	すし屋
H28.3.3	海鮮丼	ノロウイルス	すし屋
H28.3.9	弁当	ウエルシュ菌	一般食堂
H28.3.14	寿司等	クドア・セプテンブクタータ	すし屋
H28.3.18	料理	ノロウイルス	料理店

- ・ノロウイルスによる食中毒は、ウイルスに汚染された食品を摂取することにより起こります。ノロウイルスに感染した人の便や嘔吐物には大量のウイルスが含まれており、トイレ使用後などに十分な手洗いを行わないまま食品に触れると、食品がウイルスに汚染され、その食品を食べた人に感染します。下痢、嘔吐などの体調不良がある場合は調理に従事しないようにして下さい。ノロウイルスに感染していても症状が発現しない場合もあるので、食品に触れる際には手洗いを十分に行い、必要に応じて手袋を使用して下さい。また、かきなどの二枚貝はノロウイルスをためる性質があるため十分に加熱して食べる必要があります。
- ・アニサキスは、イワシ・サバなどの魚介類に存在する寄生虫です。アニサキスが寄生した魚介類を生で食べることにより腹痛などを発症します。中心部までの加熱や -20°C 、24時間以上の冷凍で死滅します。魚介類を生で提供する場合には新鮮なものを選び、内臓を早く取り出し、低温で保存することが重要です。
- ・ウエルシュ菌は芽胞と呼ばれる殻を作り、高温で加熱しても死滅せずに生き残ります。また空気の無い環境を好みます。カレーや煮物を大きな器で大量に加熱調理し、そのまま放置すると冷却に時間がかかり、食品の内部が菌の発育に適した条件となり増殖します。加熱した食品を冷却する時には、小分けして冷やすなど、すみやかに温度を下げる工夫が必要です。
- ・クドア・セプテンブクタータは主にヒラメなどの養殖魚に寄生する寄生虫です。 75°C 、5分以上の加熱もしくは -20°C 、4時間以上の冷凍で死滅します。刺身や寿司など魚介類を生で提供する場合、クドアによる食中毒の予防には、冷凍したものを使用することが有効です。また、産地の自主検査成績書を確認する事も大切です。