

# 食品衛生だより

令和元年度 検査所だより

川崎市中央卸売市場  
食品衛生検査所  
Tel: 975-2245

令和元年10月発行 (vol.2)

市場の皆さん、日頃から検査所業務に御協力いただきありがとうございます。

## ☆調理器具・手指の消毒 ～食中毒予防のために～

消毒方法にも色々な種類があり、得意分野と不得意分野があります。消毒を行う場所ごとに使い分けて効果的に調理器具・手指の消毒を行い食中毒を防ぎましょう！

### 次亜塩素酸ナトリウム

**対象** 食中毒菌、ノロウイルス

**用途** 調理器具の消毒、漂白

**方法** 適正な濃度の溶液に浸す  
(まな板は0.02%溶液に5分以上)

※金属製の調理器具には適しません。腐食する可能性があります。

※手指の消毒には適しません。手荒れの原因になります。

### アルコール消毒 (エタノール70～80%)

**対象** 食中毒菌

**用途** 調理器具、手指の消毒

**方法** 消毒したい箇所に吹きかける  
(水で薄まると効果が弱くなります。調理器具や手指はよく乾かしてから使いましょう)



※直接食品が接触するまな板などの消毒には食品添加物と表示されたものを使いましょう。

### 煮沸消毒

**対象** 食中毒菌、ノロウイルス

**用途** まな板、食器、包丁、ふきんなど

**方法** 85℃以上のお湯で1分以上煮沸

### 逆性石けん

**対象** 食中毒菌

**用途** 手指の消毒

**方法** 逆性石けんで十分に洗浄し、水で石けんを十分に洗い落とした後、100～200倍に薄めた液に手を浸した後水で流し、清潔な布等で綺麗に拭きます。

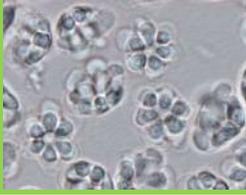
※消毒剤は濃ければいいわけではありません。用法用量等を守って適正に使用してください。

## ☆HACCP 制度化スケジュール

10月9日に政令が公布され、**施行日が令和2年6月1日に決定しました!** 施行日から1年間は猶予期間が設定される予定ですが、早めに準備をしましょう。

# ☆魚の寄生虫による食中毒について

最近、魚の寄生虫による食中毒が多く、特に**アニサキス食中毒**は平成30年**食中毒原因の事件数第1位**となっています。また、**新たに食中毒として報告されるようになったクドア食中毒**があります。そこで、この2つの寄生虫による食中毒の特徴と予防方法を比較しました。

	アニサキス食中毒	クドア食中毒
原因	アニサキス（幼虫）が寄生した魚の生食  <p>2～3 cm、半透明 白色糸状の虫</p>	クドア・セプトンククタータが寄生したヒラメの生食  <p>0.01mmの孢子、肉眼では見えない（写真提供：国立医薬品食品衛生研究所）</p>
寄生する魚	サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカなど多数	ヒラメ
症状	激しい腹痛、吐き気、嘔吐等、アレルギー症状（蕁麻疹等）もある	食後数時間程度で、一過性の嘔吐、下痢等

## 食中毒の予防方法

	アニサキス食中毒	クドア食中毒
冷凍	−20℃・24時間以上	−20℃・4時間以上
加熱	70℃以上、又は60℃以上1分	75℃・5分以上
除去	目で確認できるものは取る	不可（クドアは目に見えない）
注意点	酢、ワサビ、醤油等では死なない、内臓は食べない、新鮮な魚を選ぶ。内臓に多くアニサキスが寄生している個体は腹身（内臓周辺の筋肉）にも寄生している可能性が高いため、冷凍する	筋肉1グラムあたりのクドアの孢子数が $1.0 \times 10^6$ 個を超えることが確認された生食用生鮮ヒラメは、食品衛生法第6条に違反するものとして取扱うこととしています。
参考情報	もしくは加熱用とすることも予防として有効	