

現在夏期食品一斉監視中です

食品衛生だより

平成29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

平成29年8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。

防ごう 食中毒！

夏は気温が高くなり、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌（O157、O111等）、黄色ブドウ球菌や腸炎ビブリオなどの細菌性食中毒が増加します。食中毒予防の3原則「**つけない**」「**ふやさない**」「**やっつける**」を実施し、食中毒を防ぎましょう。

細菌をつけない

手洗いや器具洗浄・消毒の徹底
まな板、包丁など調理器具の使い分け等



細菌をふやさない

商品の温度管理
(冷凍・冷蔵する、常温で放置しない)等



食中毒予防の3原則

細菌をやっつける

食品をよく加熱する (中心部75℃、1分以上)等
消毒薬などによる殺菌等




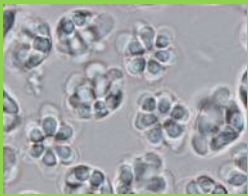
場内は禁煙です！



北部市場では喫煙コーナーを除いて**全て禁煙**です。せり場、水産棟、関連棟、青果棟や食品を取り扱う場所等での禁煙を守りましょう

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28年度**食中毒原因の事件数第3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  <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin-top: 5px;"> 2～3cm、半透明 白色糸状の虫 </div>	クドア・セプトンpunkタータが寄生したヒラメの生食  <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin-top: 5px;"> 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） </div>
寄生する魚	サバ、イカ、サンマ、イワシ、アジ、サケなど多数	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	下痢、嘔吐、胃の不快感等

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	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	