

# 食品衛生だより

平成30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30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。  
秋になり日に日に涼しさが増してきました。引き続き、食品の温度管理に御注意をお願いします。さらに、秋はノロウイルスが流行し始めるシーズンです。食品等の衛生的な取扱いについても、より一層の御注意をお願いします。

## 最近の食中毒事件から



### 「うなぎのかば焼きによる集団食中毒事件」

今年7月、愛媛県今治市で「うなぎのかば焼き」による集団食中毒事件が発生しました。原因はサルモネラ属菌でした。

販売数：約1300食 患者数：194人（そのうち入院患者数23人）

症状：嘔吐、下痢、発熱

サルモネラ属菌は加熱で死滅しますが、なぜ火を通したうなぎのかば焼きで、集団食中毒事件が起きたのでしょうか？

次の2点により、汚染が拡大したとの推測が報道されています。

- ① 担当者が生のうなぎを触った後に、焼いた後のうなぎを触ってサルモネラ属菌を移した。
- ② 生のうなぎを扱う人と他の人が使用した手袋を同じ水で洗ったことにより、汚染が広まった。

つまり、手や水を介してうなぎについていたサルモネラ属菌が、かば焼きに移ってしまった可能性があるということでした。これは、食中毒予防3原則の

**「つけない」**が守られていなかったということになります。

☆ 市場内でも、未包装の加工食品が生魚介類と一緒に陳列されていることがあります。2次汚染には十分注意してください。また、貝による海水吐き出しでも汚染が広がる可能性がありますので、注意しましょう。

# 「回転ずしチェーンでの集団食中毒事件」



今年8月から9月にかけて、回転ずしチェーン店の関東甲信越の複数の店舗で腸炎ビブリオ菌による食中毒事件がありました。原因は調査中ですが、保健所による調査結果と食材の社内検査では、すしネタとして提供された生ウニから腸炎ビブリオ菌が検出されています。腸炎ビブリオ菌は温度管理を怠ると短時間で爆発的に増殖するので、「ふやさない」が重要な対策になります。

☆市場内でも温度管理には十分注意してください！！

これらの事例を念頭におきながら、食中毒予防の3原則

「つけない」「ふやさない」「やっつける」をしっかりと実践しましょう！！

神奈川県から7月19日に発令された食中毒警報は、現在（10月15日）も発令中です。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。

## 「食中毒予防3原則」

### 1. 細菌をつけない

- ・手洗いや器具の洗浄及び消毒の徹底
- ・まな板や包丁など調理器具の使い分け
- ・食品等の衛生的な管理
- ・従事者の体調管理及び体調不良者の食品取扱い業務への自粛

### 2. 細菌をふやさない

- ・商品の温度管理（冷蔵・冷凍する、常温で放置しない）
- ・冷蔵庫に詰め込み過ぎない！
- ・しっかりと氷をつぎます！

### 3. 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



## 実施しました

- ① 食品衛生講習会を7月6日（金）に開催しました。水産卸売業・仲卸業の営業者及び従事者を対象として行いました。当日は17名の参加がありました。
- ② 「夏休み市場食品衛生検査所体験」を8月2日（木）に開催しました。市内の小学生と保護者合計12名の方が参加し、検査体験等行いました。

## HACCP 制度化に関する現状

食品衛生法等の一部を改正する法律（HACCP 制度化に関する条文を含む）が、平成30年6月13日公布されました。施行期日は、公布の日（平成30年6月13日）から起算して2年を超えない範囲内において政令で定める日となっています。

今後も衛生講習会及び検査所だより等により、HACCPに関する情報を発信してまいります。