

現在年末一斉監視中です！

# 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12月発行（vol.3）

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。  
現在、**年末一斉監視中**です。年末に向けて食品の流通量が増えてきますが、  
より一層、衛生的な取扱いをお願いします。

ノロウイルス食中毒警戒情報が神奈川県から発令されています。発令期間は、平成30年11月12日（月）から平成31年3月31日（日）までです。

ノロウイルスを原因とする食中毒は、毎年秋から冬にかけて多く発生しています。食品等の取扱いと体調管理には十分に注意してください。



## ノロウイルス食中毒事件簿(原因は意外な食品だった！)

平成29年1～3月、和歌山県や東京都などで給食を食べた小中学生1,900人以上が食中毒症状（下痢・おう吐等）を起こしました。調査の結果、なんと原因は刻みのりでした。刻みのりの加工業者では、作業をしていた平成28年12月頃、作業者に吐き気の症状がありました。しかし、他の人に交代することもなく、素手で作業をしていました。また裁断機からノロウイルスが検出されました。以上のことから、ノロウイルスは人から裁断機を経て刻みのりを汚染したと推測されました。

管理棟1Fに  
掲示中です！

## ここがポイント！

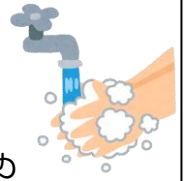


ノロウイルス食中毒予防4原則は、「つけない」「持ち込まない」「ひろげない」「やっつける」です。今回の事例は4つすべて守られていませんでした。特に、体調不良時（下痢・おう吐等）は食品の取り扱い作業を控えさせるなど、日頃から従事者の健康状態の把握に努めましょう！

さらに具体的な対策は次のページへ↓

## ノロウイルス食中毒は、どのように予防すれば良いのでしょうか？

1. 食事や調理の前、トイレの後等には、必ず手を洗いましょう。
2. 下痢やおう吐等の症状がある場合には、食品を直接取り扱う作業は控えましょう。
3. 加熱が必要な食品は、中心部までしっかり加熱して食べましょう。
4. 包丁、まな板等の調理器具等は使用後に洗浄、殺菌しましょう。
5. おう吐物等は適切に処理し、感染を広げないように塩素系消毒薬や熱湯等による消毒を行いましょ



### 知っていますか？アニサキス

昨年の全国における食中毒発生状況の事件数でワースト2位がアニサキスです。230件発生しています。まずは、アニサキスについて知りましょう！

#### アニサキスの特徴

- 寄生虫（線虫）
- 体長：約2cm～3cm  
色調：半透明白色
- アニサキスが寄生している主な魚介類：サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカなど（※）  
※これ以外でも寄生している可能性があります。
- 魚介類の内臓表面や筋肉中に渦巻き状になって寄生しています。

#### アニサキス食中毒の症状

- アニサキスが人の胃や腸壁にもぐりこみ、胃腸炎を引き起こします。
- 急性胃アニサキス症  
（ほとんどの事例がこちら）  
食後2～8時間後、激しいみぞおちの痛み、吐き気、おう吐
- 急性腸アニサキス症  
食後10時間以降に、激しい腹痛、腹膜炎症状

#### アニサキス食中毒の予防（以下の方法が有効とされています）

- 新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除く。内臓を生で食べない。
- アニサキスを目視で取り除く。
- 冷凍する（ $-20^{\circ}\text{C}$ で24時間以上）
- 加熱する（ $70^{\circ}\text{C}$ 以上又は $60^{\circ}\text{C}$ 1分）



アニサキスの写真

#### 実施しました

飲食店営業の営業者及び従事者を対象に、食品衛生講習会を10月31日（水）に開催しました。食品衛生講習会への御意見及び御要望等、随時募集中です。

#### 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が公布されたことを受け、HACCP 制度化についてはパブリックコメント及び政省令の公布が2019年の1月から6月の間に実施される予定です。政省令が公布されることにより、詳細が示される予定です。