

食品衛生だより



アニサキスによる食中毒

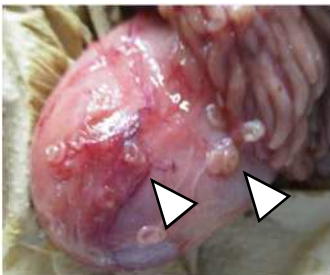


「酢・塩・醤油・ワサビ漬け、よく噛む」は予防になりません

正しい予防方法

- 加熱（70℃以上、または60℃なら1分）○冷凍（-20℃で24時間以上）
- 新鮮な魚を選び、速やかに内臓を取り除く ○魚の内臓を生で提供しない
- 目視で確認して、アニサキス幼虫を除去する

※アニサキスによる食中毒



アニサキス幼虫が寄生した生鮮魚介類を生で食べると、幼虫が胃壁や腸壁に刺入して食中毒を引き起こします。幼虫は、寄生している魚介類が死亡し時間が経過すると、内臓から筋肉に移動することが知られています。

<症状>

激しい腹痛、吐き気、嘔吐等、アレルギー症状（じんましん等）



約2~3cm 白色の少し太い糸状

<アニサキス幼虫が寄生している魚介類>

サバ、アジ、サンマ、カツオ、イワシ、サケ、イカなど

飲食店 テイクアウトの衛生管理チェック

- メニュー選び 鮮魚介類など生ものは避ける、加熱が必要な食品は中心部まで加熱する
- 保管方法 調理後は「速やかに10℃以下に冷やす」もしくは「65℃以上で保管」
- お店の規模、調理能力に見合った数を作る
- 購入後は速やかに食べるよう、お客さんに伝える



疑問点などは、食品衛生検査所（975-2245）までお問い合わせください

○管理棟2階常駐 ○開市日の午前8時半~9時半に場内監視しています

食品衛生法 営業許可施設の施設基準が変更・追加されました



食品衛生法の改正により、国が定める基準を参考に各自治体が営業の施設基準を定めることとなったため、食品衛生法に基づく営業の施設基準等に関する条例（神奈川県条例）が令和3年6月1日に改正されました。新しい施設基準の中で変更、追加された項目の一部をお知らせします。

手洗い設備

水栓は洗浄後の手指の再汚染が防止できる構造であること

例



レバー式

（手指で触れることなく水栓を開閉できるもの）



センサー式



ボタン式

掃除用具

作業場を清掃等するための専用の用具を必要数備え、その保管場所及び従業者が作業を理解しやすくするために作業内容を掲示するための設備を有すること。

食品取扱者等に対して確実に周知できる方法であれば、ラミネート加工されたマニュアルを壁に貼り付ける等の方法でも差し支えない。

例



<参考資料> 新しい施設基準について、詳しくはこちらをご覧ください。

○神奈川県ホームページ 食品衛生法に基づく営業の施設基準等に関する条例
(<https://www.pref.kanagawa.jp/documents/14544/r3.pdf>)



○川崎市ホームページ 営業許可申請の手引き
(<https://www.city.kawasaki.jp/350/cmsfiles/contents/0000035/35564/tebiki.pdf>)



7月～9月 夏期食品の一斉監視実施中！

食中毒の発生防止及び不良食品を排除するため、監視指導を強化しています

