

食品衛生情報 ふくおか

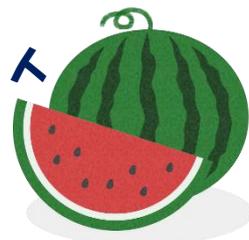
発行所

公益社団法人 福岡県食品衛生協会
電話 092-472-4803 FAX 092-472-6613
e-mail:honbu3@fukuokaken-shokkyou.jp

令和6年8月26日(月) 2024年度第5号
〒812-0011 福岡市博多区博多駅前2丁目 19-17
トーカン博多第5ビル 705号
ホームページ: <http://www.fukuokaken-shokkyou.jp>

食中毒予防街頭キャンペーンを実施しました！

昨年、福岡県で発生した食中毒事件は87件、患者数は779人で死者はいませんでした。患者数は2月や12月など、ウイルス性食中毒の多発する冬季に多くなりましたが、事件数では高温多湿な夏季はもちろん、一年を通して食中毒が発生しています。そこで、県民の皆様に対する食品衛生思想の普及・啓発をさらに推進するため、福岡県では毎年8月を「食品衛生月間」と定め、食中毒予防シンポジウムや食中毒予防講習会など様々な事業を開催しています。



8月1日(木)、本協会も福岡県と協力して博多駅前で食中毒予防街頭キャンペーンを行い、たくさんの県民に啓発チラシとウェットティッシュを配布しました。今年はFBSが取材に来て、キャンペーンの様子が「めんたいワイド」で放映されました。



福岡県庁生活衛生課の食品衛生担当者がチラシを配布しているところ



FBSがキャンペーンの様相を取材に来て、県民がインタビューを受けているところ

うなぎ弁当による食中毒の発生について

7月25日（木）、横浜市内の百貨店で販売された「うなぎ弁当」などを食べた客が嘔吐・下痢等の食中毒症状を発症しました。発症者の便から**黄色ブドウ球菌**が検出されたことから、横浜市保健所は食中毒と断定し製造販売した飲食店に営業禁止処分を行いました。



1. 事件の概要

2日間で「うなぎ弁当」945食、「うなぎかば焼き」816食の計1,761食を提供し、10～90歳代までの男女159人が発症、うち90歳代の女性が死亡したが、死因の因果関係は不明とされている。

2. 病因物質

発症者、うなぎ弁当、調理場などから黄色ブドウ球菌が検出された。

3. 事故の原因

調理従事者の**手洗いが不十分**で、**手袋もしていなかった**ことから、横浜市保健所は「**手指を介した汚染の可能性**がある」と指摘。また、**生産能力を上回る調理**や**調理従事者の健康状態のチェックミス**も指摘されている。

4. 黄色ブドウ球菌食中毒とは

黄色ブドウ球菌は、手指の切り傷や化膿創の他、健康な人でも鼻の中や喉などにいます。手指を介して汚染されたおにぎり、弁当、シュークリームなどが原因食品としてよく報告されます。喫食後、3時間程度で吐き気、嘔吐、腹痛があります。



5. 黄色ブドウ球菌食中毒の主な予防方法

①調理前の手指の洗浄・消毒、②食品の冷蔵保管、③手指の傷に注意、④マスク・手袋の着用

今回、事故を引き起こした飲食店では、調理に従事する際の手洗い不十分、盛りつけ時の手袋の不着用、食品の冷蔵不十分など、いつもの調理工程と異なる作業や保管がなされたことが原因と指摘されています。これは **HACCP に沿った衛生管理を導入した際に自らが定めた衛生管理計画をしっかりと守っていれば防げたはずの事故**です。私たちも決して食中毒事故を起こさないよう、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理をしっかりと遵守し、その証として「**食の安心・安全・五つ星事業**」に参加しましょう！

