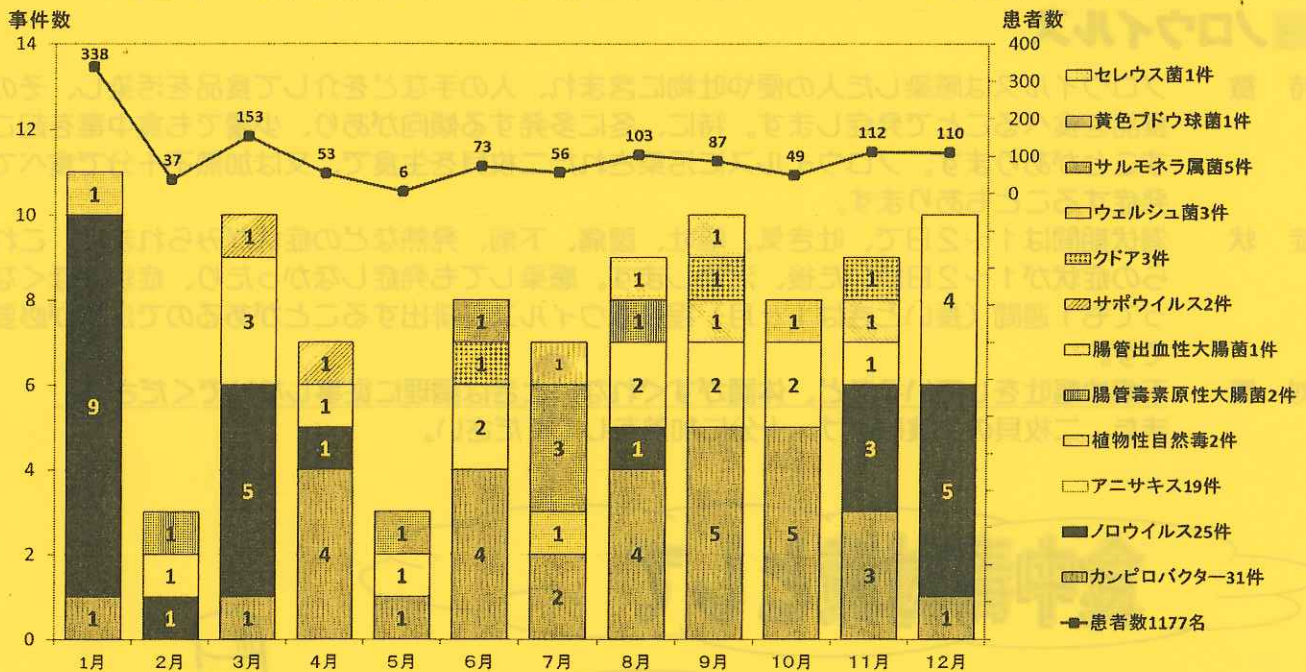


食中毒の予防（営業者の皆様へ）

平成26年に、相模原市内で
5件の食中毒が発生しました。
食品の取扱いに十分注意しましょう！！

食中毒月別発生状況(平成26年 神奈川県)



【事件例1】飲食店でアニサキス食中毒（平成26年12月 1名発症）

市内の飲食店で提供された寿司を食べた3名中1名が、腹痛、悪寒など食中毒の症状を呈した。患者が医療機関を受診したところ、患者の胃から虫体が摘出された。調査の結果、患者の胃から摘出された虫体は、アニサキスであることが判明したため、当該施設が提供した寿司を原因とする食中毒と断定し1日間の営業停止の行政処分とした。

【事件例2】飲食店でノロウイルス食中毒（平成26年12月 53名発症）

市内の飲食店で提供された食事を食べた104名中53名が、下痢、吐き気、おう吐など食中毒の症状を呈した。調査の結果、検便検査を実施した発症者29名のうち、26名からノロウイルスが検出された。また、調理従事者を2名からもノロウイルスが検出されたため、当該施設が提供した食事を原因とする食中毒と断定し3日間の営業停止の行政処分とした。

☆ これらの食中毒の原因と特徴 ☆

■アニサキス

- 特徴** アニサキスは、海産魚介類に寄生する寄生虫の一種です。アニサキスが寄生している海産魚介類を生食することにより、アニサキスの幼虫がヒトの胃腸壁に侵入し、食中毒を起こします。
- 症状** 潜伏時間は、早いもので1時間、遅いもので36時間、約70%が8時間以内に発症します。みぞおち部分の痛み、悪心、嘔吐等を起こし、腹部を絞りあげるような痛みに周期的に襲われるところが特徴です。
- 対策** 十分に加熱若しくは冷凍してください。アニサキスは魚の内臓から筋肉にも移行するので、調理する際には、新鮮な魚を選び、早期に内臓を除去してください。アニサキスは傷を受けると死滅するので、魚介類を細かく切ったり、喫食時によく噛むことも予防になります。

■ノロウイルス

- 特徴** ノロウイルスは感染した人の便や吐物に含まれ、人の手などを介して食品を汚染し、その食品を食べることで発症します。特に、冬に多発する傾向があり、少量でも食中毒を起こすことがあります。ノロウイルスに汚染された二枚貝を生食で、又は加熱不十分で食べて発症することもあります。
- 症状** 潜伏期間は1～2日で、吐き気、嘔吐、腹痛、下痢、発熱などの症状がみられます。これらの症状が1～2日続いた後、治癒します。感染しても発症しなかったり、症状がなくなっても1週間（長いときは1ヶ月）程度はウイルスを排出することがあるので注意が必要です。
- 対策** 下痢や嘔吐をしているなど、体調がすぐれないときは調理に従事しないでください。
また、二枚貝の生食は避け、十分に加熱をしてください。

食中毒対策として

1 食品は中心部まで加熱

加熱後の食品も衛生的に取り扱うこと。

2 従事者の健康管理の徹底

健康状態をチェックする。
体調が悪いときは、調理に従事しないこと。

3 手洗いの励行

洗剤と消毒剤を使用すること。手洗いの際は、よく石鹸等を泡立てて洗い流すようにすること。
ノロウイルス対策としてアルコールは有効ではありません。時間をかけて物理的に洗い流すことが重要です。



お問い合わせ先 相模原市健康福祉局保健所 生活衛生課 食品衛生班
電話 042-769-9234 (直通)
津久井班
電話 042-780-1413 (直通)
Eメール seikatsueisei@city.sagamihara.kanagawa.jp

平成27年3月発行