

食品衛生のひろば

vol. 1 2000年6月



茨城県



● 発刊にあたって ●

近年、本格的な高齢化社会の到来を目前にして、健康づくり、特にその基盤となる食生活に対する関心は非常に高いものがあります。一方、ライフスタイルの変化や流通の広域化に伴う輸入食品の増加などにより食を取り巻く環境は大きな変化を見せております。

このような状況の中、県では安全安心を求める県民のニーズに応えるため、食品営業者に対する監視指導の強化をはじめ、農産物の残留農薬、畜産物の動物用医薬品、輸入食品の添加物、魚介類中の環境汚染物質などについての試験検査、加工食品に対するHACCP(ハサップ)システムの導入促進など多くの必要な事業を実施しております。

この情報誌は、これらの県の取り組みと食品衛生上の新しい問題について、広く県民の皆様に分かりやすく紹介することを目的に作成するものです。この情報誌が、食生活の安全に向けて、多くの皆様にご活用いただければ幸いです。

茨城県保健福祉部生活衛生課長 湊 節 雄

食中毒特集

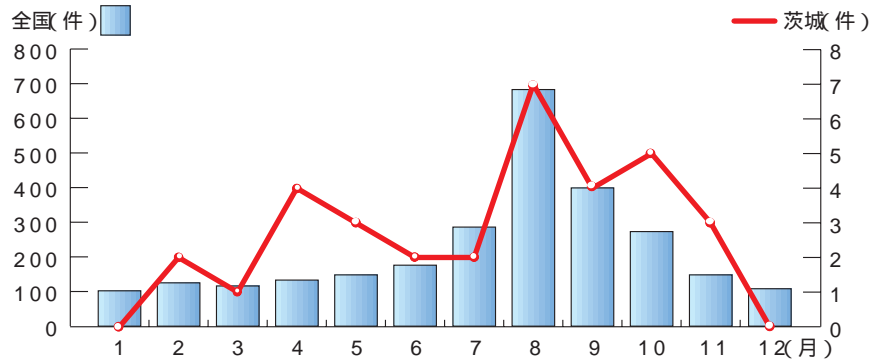
食中毒の発生状況
家庭での食中毒予防
食品寄生虫

食中毒の発生状況

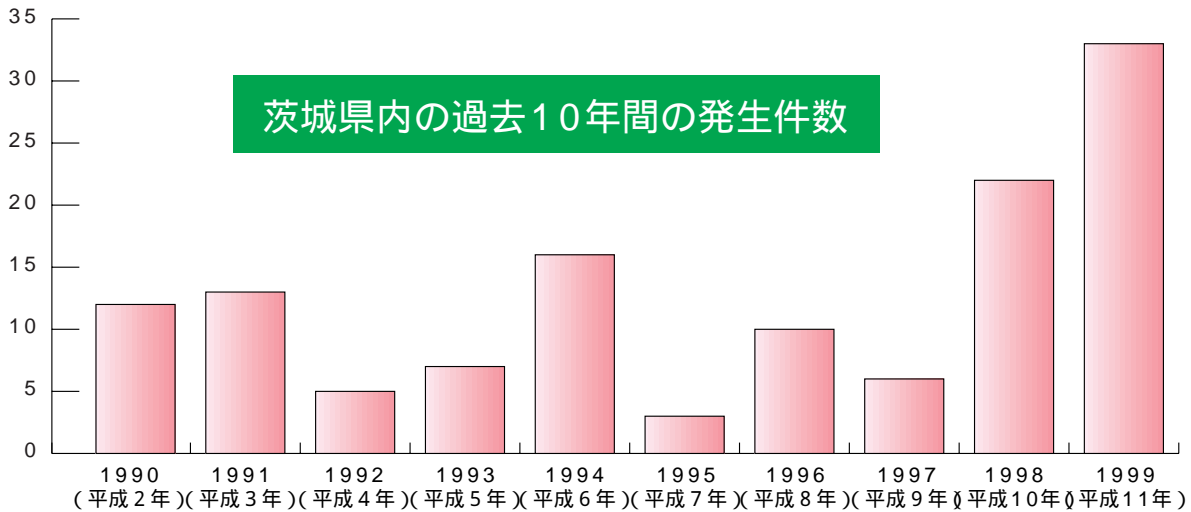
一般に細菌性食中毒は気温の高い夏に多く発生しますが、輸入食品の流通や、調理形態の変化などに伴い年間を通して発生しています。

また茨城県では平成10年以降食中毒が多発しており、原因施設が判明した事件のうち約30%は家庭で発生しています。

食中毒の発生件数
(茨城県と全国・1999年1月～12月)

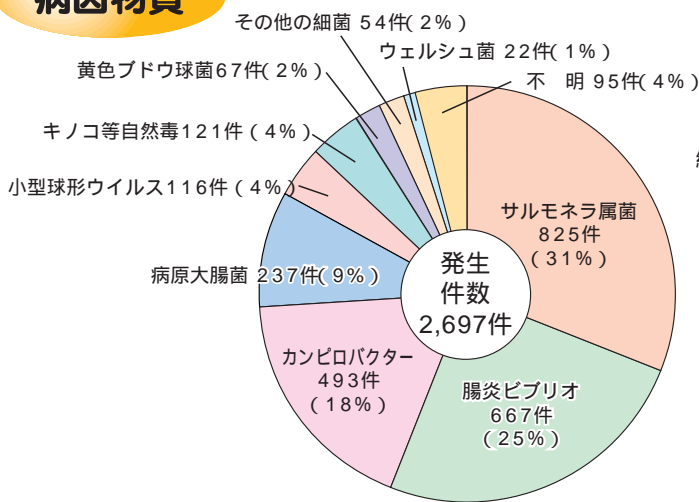


茨城県内の過去10年間の発生件数

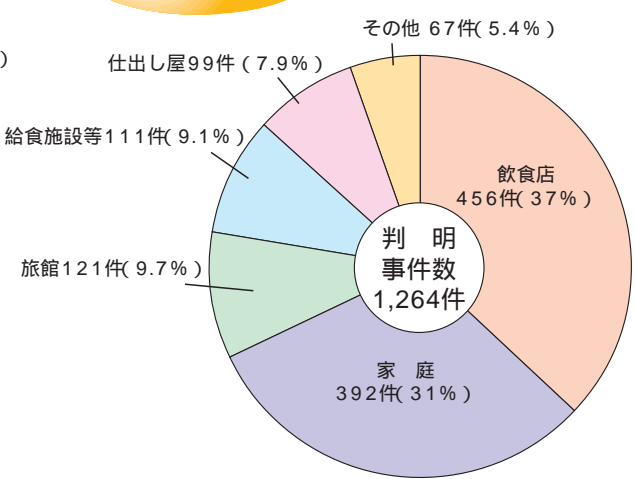


平成11年に発生した食中毒の内訳 (全国・件数)

病因物質



原因施設



食中毒は家庭でも発生します。

食中毒というと、レストランや旅館など飲食店での食事が原因と思われるがちですが、毎日食べている家庭の食事でも発生していますし、発生する危険性もたくさん潜んでいます。家庭での食中毒は発症者数が少なく、風邪の症状に似ていたりすることもあって、発見が遅れたり、重傷になったりする例がありますので注意が必要です。

— 家庭での食中毒予防 —

CHECK!!

消費期限



Point 1

食品の購入

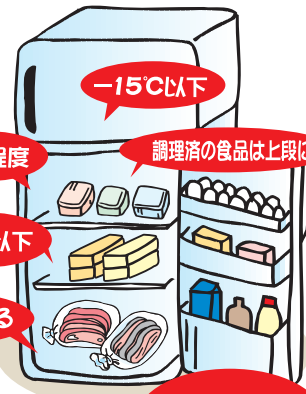


- ・新鮮な物を購入しましょう。(消費期限の確認)
- ・相互汚染を防ぐため、肉・魚などはビニール袋に分けて持ち帰りましょう。
- ・冷蔵・冷凍食品は最後に買いましょう。

Point 2

家庭での保存

- ・細菌は10でもゆっくり増殖します。冷凍でも菌は死にません。食品は早めに使い切りましょう。
- ・冷蔵庫内での汚染を防ぐため、ラップをしたり、小分け容器に入れて保存しましょう。(生肉や生魚などの汁が食品を汚染しないよう、材料になる食品は下部に保管)



1分以上

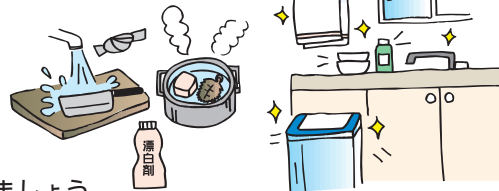
75°C



Point 3

下準備

- ・井戸水は水質検査で安全を確認しましょう。
- ・ふきん・まな板・スポンジ等は熱湯や塩素剤で消毒しましょう。



Point 4

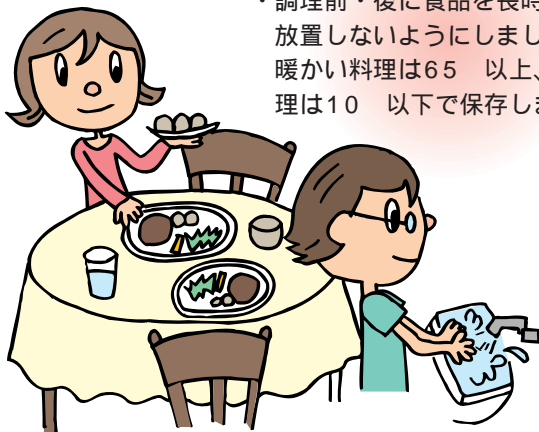
調理

- ・中心部が75℃になってから、1分以上十分に加熱しましょう。
- ・調理途中で放置しないようにしましょう。

Point 5

食事

- ・調理前・後に食品を長時間室温に放置しないようにしましょう。暖かい料理は65℃以上、冷たい料理は10℃以下で保存しましょう。



小分けして
すぐに保存



時間がたつたら
思い切って捨てる



Point 6

残った食品

- ・小分けして早くさまし保存しましょう。
- ・時間が経ちすぎたら思い切って捨てましょう。
- ・温め直す時は、十分加熱しましょう。

食品寄生虫

細菌やウイルスによる食中毒だけでなく、人の健康に影響を及ぼすもののひとつに、食品中の寄生虫があります。食品中の寄生虫には、人に健康被害をもたらすものと、そうでないものがあります。魚を生食する習慣がある日本、そして見知らぬ食材を珍重したり、生きたまま食べる踊り食いなどのグルメブームにも落とし穴がありそうです。ここ1、2年寄生虫による健康被害が増加しているという報告もあり注意が必要です。

人に被害を与える寄生虫

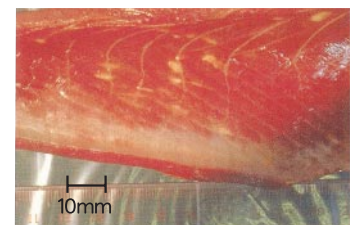
	横川吸虫	アニサキス	旋尾線虫
大きさ	成虫は洋なし様で、体長1.0～1.5mmと小さい	体長25～30mmの白い線虫	10mm×0.1mmと小さいため肉眼では見つけにくい
特徴	全国に分布	胃に入った場合は、胃内視鏡で鉗子摘出	幼虫が皮膚内を移行するためミミズばれができる
感染源	シラウオ、アユ、ウグイ等の淡水魚の生食	サバ、アジ、タラ、鱒、いかの生食	ホタルイカの生食
潜伏期	不定	2～12時間	1日から2、3週間
症状	多数寄生で軟便、腹痛、下痢	腹痛、悪心、嘔吐	皮膚爬行症、腸閉塞
予防	1. 生食をしない。(生食する場合は必ず冷凍したものを食べる。-30度で4日以上冷凍する。内蔵を除去する。) 2. 十分に加熱(60度以上)して食べる。		
写真			

人に被害を与えない寄生虫

テナクラリア

カツオ・サバ等の内蔵や腹部の筋肉に米粒大の大きさと乳白色の幼虫が寄生するが、人には寄生しない。

春から夏にかけて寄生しているのがしばしば見つかリ、苦情の原因になる。



食品衛生のひろば Vol.1 (2000.6月)

茨城県保健福祉部生活衛生課

茨城県水戸市笠原町978番6 ☎029-301-3424



茨城県