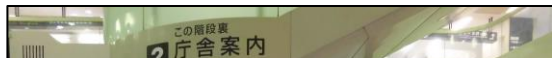


街頭相談所の開設

板橋区役所で街頭相談所を開設

平成 30 年 9 月 12 日（水）に、板橋区役所ロビーで相談所を開設した。

相談所では、ウェルシュ菌及びノロウイルス食中毒予防パネルを展示したほか、食品衛生のパンフレットを手渡ししながら、家庭での食中毒予防を呼びかけた。



食中毒菌エウルシ菌にご注意ください！①

東京都健康・常食部 食中毒対策課

菌の特徴と分布

- 熱に強い芽胞を作るため、高温でも死滅しない。
- 土中や動物の糞糞、土壌、水など自然環境に広く分布する環境菌。
- 食品では、特に食肉（牛、豚、鶏肉など）の汚染が多い。



大腸菌に似た外見を持つエウルシ菌

主な原因食品

- 肉類、魚介類、野菜を使用した生込み料理が多い。
- カレー、シチュー、スープ、麺つゆなど。



食品の種類	割合
肉類・魚介類	25%
カレー・シチュー・スープ・麺つゆ	21%
惣菜・弁当	17%
肉類・魚介類・野菜を使用した生込み料理	11%
その他	26%

東京都健康・常食部 食中毒対策課より提供された資料より作成したものです。

症状と潜伏時間

- 腹痛、下痢が主で、特に下腹部が痛ることが多く、嘔吐としては軽い。
- 潜伏時間は約 6～18 時間（平均 10 時間）。

予防方法

- 加熱後、室温で長時間放置する（例：前日調理）ことは避け、加熱調理した食品はなるべく早く食べる。
- 保管するときは、小分けするなどして、なるべく早く冷めるようにして冷蔵庫で 10℃ 以下で保管し、摂取直前に十分な再加熱をする。
- 調理中はよくかき混ぜ、鍋底にも空気を送るようには加熱を行う。沸騰した時に泡が子ボコ出て、湯気が十分にでていることを確認する。




ノロウイルス食中毒にご注意ください!!

特徴

11月から3月の冬場に多く発生する

ノロウイルスはヒトの小腸粘膜で増殖するウイルスで、感染力が非常に強く100個以上のウイルスで発症します。熱に強く85℃～90℃で30分以上の加熱によってもウイルスは感染力を失いません。塩素系漂白剤による消毒が効果的です。

原因

①ノロウイルスに感染した調理者を介して汚染された食品を食べた場合
 ②カキを含む二枚貝を生食や加熱不十分な状態で食べた場合

＜二枚貝の例＞



カキ アサリ ホタテ

症状

潜伏期間は24時間～48時間で、下痢、吐き気、腹痛、発熱(38℃以下)の主な症状が現れます。通常3日以内で回復しますが、子供や高齢者は症状が重くなる場合があります。

また、感染していても発症せず、**健康保藏者**となる場合もあります。

①健康保藏者とは・・・体内にウイルスを保有しているが、ウイルスによる発症が表れていない人のことをいいます。

食中毒予防のポイント



- 調理する人や食品などの汚染を防ぐ
 ①調理人は、トイレの直後や排便をした後は、手を洗う。
- 調理する人は食品を調理する、お弁当などを包装し出した後は、手を洗う。
- 調理した食品は、10分程度湯通しを必ず行う。
- 調理しない場合は、調理を行わない。
- 食品の十分な加熱処理などを行う。
 ①カキなどの二枚貝は、ノロウイルス汚染のおそれのある食品中の加熱処理(加熱)として100℃で5分以上加熱する。
- 食品に直接食用、直接生食など、生食用のシソ、ホウセン、スズノボリ等は、沸騰(85℃で1分)以上または60.2℃(家庭用沸騰計)で加熱する。

[illegible][illegible]