

町田市民ホールにて実務講習会を開催

令和元年10月2日（水）、町田食協は町田市民ホールにて実務講習会を開催し、385名が出席した。町田市保健所の高澤 桂子氏を講師として招き、食中毒の発生状況や異物混入対策について説明された。

また講習会では、食品表示法や今年の食品衛生法改正に伴うHACCPの制度化についてなど、食品衛生に関する最新の情報が提供された。

ノロウイルス食中毒にご注意ください!!

ノロウイルスの感染経路

ノロウイルス食中毒にご注意ください!!

ノロウイルスの感染経路

ノロウイルス
潜伏期間は24時間～48時間で、下痢、吐き気、腹痛、発熱(38℃以下)が主な症状です。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、「健康保衛者」となる場合もあります。

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カキや魚介類を生や加熱不十分な状態で食べた場合

食中毒予防のポイント
①調理する人から食品への汚染を防ぐ
②調理する人は手洗いや消毒、マスク着用などを行い、靴、衣服、調理器具も消毒する。
③食品の十分な加熱処理などを行う。

ノロウイルス食中毒にご注意ください!!

ノロウイルスの感染経路

ノロウイルス
潜伏期間は2～7日(平均2～3日)で、他の食中毒と比べて良いのが特徴。発熱、嘔吐感、腹痛が主で、次に吐き気や腹痛に襲われる。その後数時間から2日くらい後に下痢症状が現れ、水のような便が出る。

原因食品
食肉(特に鶏肉)・飲料水・サラダなど
1. 主または加熱不足の肉(特に鶏肉)
2. 鶏肉などを調理したまな板や包丁に付着した菌により汚染された生野菜など
3. 動物のフンで汚染された井戸水・沢水

予防のポイント
1. 食肉は、中心の色が変わるまで加熱(75℃以上で1分以上)をする。
2. 熱や乾燥に弱いので、調理器具はよく洗浄し、消毒後に十分に乾燥させる。
3. 井戸水、沢水などは、煮沸などにより殺菌してから利用する。
4. 食肉に触れた手は、よく洗ってから他の食品を扱う。

食中毒菌 カンピロバクターにご注意ください!!

カンピロバクター

カンピロバクター
鶏や牛、豚などの腸に住む細菌。市販されている鶏肉には高い確率でカンピロバクターが潜る。ノロウイルスと発生条件のトップを争う食中毒菌。少量(100個程度)の菌数でも発症する感染力の強い菌。主に鶏や牛、豚などの腸管内に分布していて、これらの動物のフンに汚染された食肉や水を介して食中毒を引き起こす。

カンピロバクター

カンピロバクター