

千葉県の「食中毒注意報」・「食中毒警報」について 発令条件を変更しました!

目的 夏期における食中毒が発生しやすくなる時期に、食品関係事業者や県民一般の皆様に対して、食品の取扱いやその他の食品衛生に関する注意喚起を行い、食中毒の発生を防止するとともに、食品衛生知識の高揚を図るために発令しています。

実施期間 6月1日から9月30日まで

発令条件 **細菌性食中毒の発生状況を踏まえ、以下のとおり変更しました!**

これまで

【注意報】

夏日(最高気温が25℃以上)が3日以上継続し、かつ館山から銚子に至る地点の海水温が3日以上継続し20℃を超えた場合

【警報】

注意報発令中であって、梅雨明け後、真夏日(最高気温が30℃以上)が3日以上継続した場合

平成29年から

【注意報】

6月1日に発令(9月30日まで)

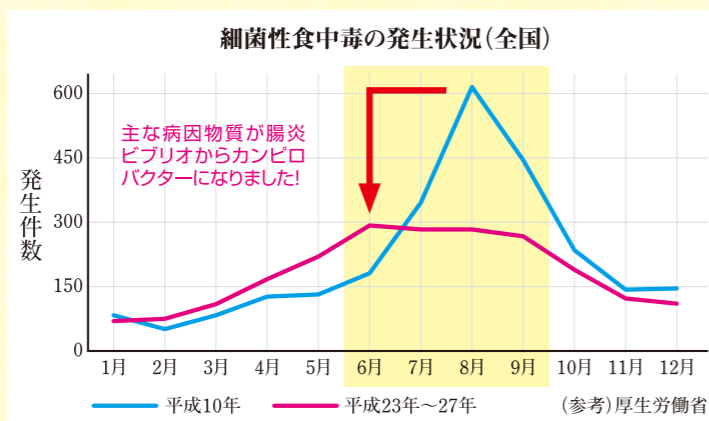
【警報】

以下のいずれかの項目を満たす場合

- ①真夏日(最高気温が30℃以上)が3日以上継続した場合
- ②本県健康福祉部長が必要と認めた場合

変更理由

近年の細菌性食中毒発生状況を見ると、以前と比べて、6月から多発するようになりましたが、これまでの発令条件では、7月上旬頃に注意報を発令する傾向にあったことから、発令条件を見直し、変更しました。



食中毒注意報・警報の発令状況

| | 平成28年 | 平成27年 | 平成26年 |
|------|------------|-------------|-------------|
| 注意報 | 7月4日~9月30日 | 6月25日~9月30日 | 7月10日~9月30日 |
| 警報 | 8月5日~9月30日 | 7月21日~9月1日 | 7月31日~9月1日 |
| 発令期間 | 89日間 | 98日間 | 83日間 |

食品に関する疑問、相談がありましたら、下記までお願いします。

最寄の保健所・食品衛生県民ダイヤル(県庁衛生指導課内) TEL043-221-6000

食の安全・安心電子館 <https://www.pref.chiba.lg.jp/eishi/denshikan/index.html>

チーバくん食の安全・安心情報メール 会員募集

「食の安全・安心電子館」に掲載する食の安全・安心に係る最新情報を、メールでお知らせします。

食品の自主回収
情報配信中

アクセスしてメールマガジンのページから登録できます!

千葉県ホームページ <http://www.pref.chiba.lg.jp/index.html>

問い合わせは

千葉県健康福祉部 衛生指導課

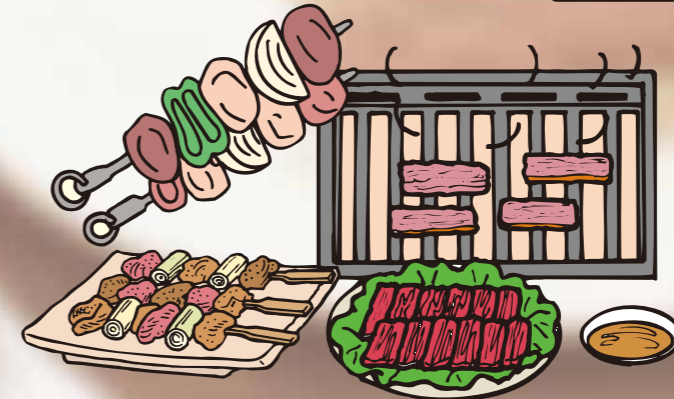
〒260-8667 千葉市中央区市場町1-1 TEL043-223-2638 FAX043-227-2713 E-メール eisi2@mz.pref.chiba.lg.jp URL <http://www.pref.chiba.lg.jp/eishi/index.html>

PRINTED WITH SOY INK 地球環境に優しい大豆油インキ使用。



特集 食中毒 PART 9

腸管出血性大腸菌 O157 カンピロバクター



腸管出血性大腸菌O157による食中毒に注意しましょう！

焼肉店などの飲食店や食肉販売業者が提供した食肉を、**生や加熱不足で食べて**感染する事例が多く発生しています。

食肉の他にも、団子などの菓子類、**生食用野菜**や**浅漬**による食中毒も発生しています。

死者を伴う食中毒事件も発生しています！

千葉県内及び東京都内老人ホームで「**きゅうりの和え物**」を原因とする死者10名を伴う重大な食中毒事件が発生(平成28年8月)

一般家庭での食中毒事件も発生しています！

一般家庭で「冷凍**メンチカツ**(加熱を要するそうざい半製品)」を原因とする食中毒事件が発生(平成28年10～11月)

潜伏期間(原因となるものを摂取してから発症まで)は3～8日と言われています。

乳幼児や高齢者は特に注意が必要です！

症状のある人の6～7%が、下痢などの初期症状の数日から2週間以内に、溶血性尿毒症症候群(HUS)や脳症などの重症合併症を発症することもあります

予防方法

★つけない！(清潔・洗浄)

- 食肉等に触れた後や使用の都度、**手指や調理器具は洗浄・消毒**(熱湯や塩素剤)しましょう
- まな板等の調理器具は用途別(肉・魚・野菜)に使い分けましょう
- 食肉は他の食品と調理器具や容器を分けて、処理・保管しましょう
- 野菜や果物もよく洗いましょう
- 葉菜類も1枚ずつはがして、流水で洗いましょう

★増やさない！(迅速・冷却)

- 調理は迅速にし、調理後はなるべく早く食べましょう
- 調理加工中の食品は室温に長時間放置せず、冷蔵庫に保管しましょう

★やっつける！(加熱・殺菌)

- 生や十分に加熱されていない鶏肉を食べない、食べさせないようにしましょう(「新鮮だから安全」ではありません)
- 食肉や挽き肉料理(ハンバーグやメンチ等)等は、**中心部までしっかり加熱**しましょう
目安は「中心温度が75℃、1分以上」です
- 加熱しないで食べる野菜及び果物は、十分に洗浄の上、必要に応じて次亜塩素酸ナトリウム等で殺菌をしましょう(特に高齢の方などにおいて重要です)
- ブロッコリーなどの形が複雑な野菜などは、熱湯で湯がきましょう

食中毒は予防方法をきちんと守れば予防できます。もし、腹痛、下痢、嘔気・嘔吐などの症状があった際には、**すぐに医療機関を受診**しましょう。

カンピロバクターによる食中毒に注意しましょう！

食中毒事件数・患者数が増加しています！

鶏レバーやささみなどの刺身、鶏肉のタタキなどの半生または加熱不足の鶏肉料理による食中毒が多発しています

大規模な食中毒事件も発生しています！

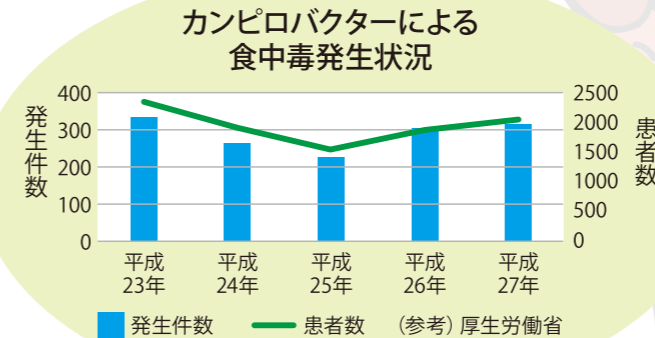
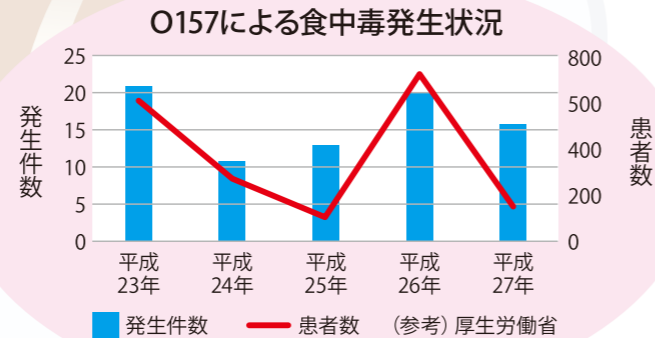
イベント会場で提供された、加熱不足の鶏肉を使用した「**トリささみ寿司**」を原因とする食中毒事件が発生(平成28年5月)

潜伏期間(原因となるものを摂取してから発症まで)は1～7日と言われています。

「ギラン・バレー症候群」を発症することも

最近、ギラン・バレー症候群とカンピロバクター・ジェジュニの関連が疑われています。ギラン・バレー症候群とは、筋肉を動かす運動神経がおかされて、急に両手両足に力が入らなくなる病気です。

食中毒の発生状況



食中毒による症状

O157による症状

頻繁な、水のような下痢

激しい腹痛

鮮血のような下痢

カンピロバクターによる症状

下痢

頭痛

腹痛

倦怠感

発熱

嘔吐

※「腸管出血性大腸菌(Q & A)」(厚生労働省)や「カンピロバクター食中毒について(Q & A)」(厚生労働省)なども参考にしてください。

食中毒予防の3原則は、食中毒菌を「つけない!増やさない!やっつける!」です!!