

## 夏季食中毒予防注意報の発令について

「食中毒注意報、警報発令要領」に基づき、食中毒予防注意報を発令しました。  
つきましては、食中毒予防対策の徹底が図られるよう、県民に対する広報をお願いします。

**発令期間：令和元年7月23日（火）～9月30日（月）**

記

### <夏季食中毒予防注意報>

- ・福井地方気象台において、7月21日以降、連続して真夏日（最高気温が30℃以上の日）が観測され発令条件に該当したこと、また、今後、高温多湿の気候による食中毒の発生が懸念されることから発令します。
- ・高温多湿の条件下では、細菌が増えやすく腸管出血性大腸菌やカンピロバクターなどの細菌による食中毒が多くなります。食中毒の発生を防止するために、食中毒予防の3原則の徹底を心がけてください。  
(食中毒予防の3原則については別紙1、腸管出血性大腸菌・カンピロバクター食中毒予防については別紙2を参照)

### <発令に伴う対応>

- ① 県庁関係部局、市町、公益社団法人福井県食品衛生協会等関係団体および報道機関等への連絡
- ② 健康福祉センターおよび市町庁舎での発令した旨を示す懸垂幕の掲出
- ③ 食品関係営業者、学校・社会福祉施設等給食施設、関係団体および県民への注意喚起
- ④ 食品関係営業者は、発令された旨を従業員その他関係者に対し周知するとともに、食中毒防止に必要な対策を講じる

### <参 考> 本県における食中毒発生状況（令和元年7月23日現在）

		令和元年	平成30年 同期状況	平成30年 (1月1日～12月31日)
福井県	事 件 数	7件	1件	6件
	患 者 数	42名	4名	15名
内 訳	福井県 (福井市除く)	事 件 数	4件	
		患 者 数	36名	
	福井市	事 件 数	3件	
		患 者 数	6名	

## 食中毒予防の3原則

---

### 1 清潔（細菌をつけない）

---

食品にはいろいろな細菌が付いています。

それら細菌を他の食品に付けないためには、まず、原材料は区分して専用容器に保管することが必要です。

さらに、加熱調理した食品や生で食べる食品は原材料からの細菌汚染を防ぐため調理器具を使い分けるなどの工夫が必要になります。

また、手指にも多数の細菌が付いているため、調理の際の手洗いは、食品に細菌を付着させないための第一歩として大切です。

### 2 迅速または冷却（細菌を増やさない）

---

食中毒細菌の中には、カンピロバクターのように少量の菌で発病する細菌もありますが、多くは黄色ブドウ球菌、ウエルシュ菌などのように食品中で大量に増殖して食中毒を引き起こします。

そこで、食中毒を防ぐには、この「増やさない」ことが重要なポイントになります。

細菌には、それぞれ生育に適した温度帯があり、食品を保存する際には、この温度帯を避けた温度（冷蔵庫は10℃以下に、冷凍庫は-15℃以下）で保存する必要があります。

また、細菌は条件（温度・水分・栄養）さえよければ「ねずみ算式」に分裂して増えるので、食品を室温で長期間放置しないように心がけなければなりません。

### 3 加熱（細菌をやっつける）

---

食品の十分な加熱がもっとも効果的な方法ですが、これが不十分で食中毒細菌が生き残り、食中毒が発生する事例が多いので注意しましょう。

一般的に食中毒を起こす細菌は熱に弱く、細菌が付いていても加熱（75℃1分以上）すれば死んでしまいます。

また、冬場に発生が多いとされるノロウイルスに対しては加熱が最も効果的な殺菌方法であり、85℃で90秒以上の加熱が必要です。特に二枚貝の生食はできるだけ避け、中心部まで十分加熱しましょう。

そのほか食器・ふきんを煮沸したり、次亜塩素酸ナトリウム溶液につけたりすること、手指を逆性石鹼などで洗うことなどによる殺菌、消毒も食中毒予防に効果的です。

ただし、黄色ブドウ球菌のように毒素を作る細菌は、ひとたび食品中で増殖すると、たとえ加熱殺菌しても、作られた毒素で食中毒が起こることもありますので注意が必要です。

## 腸管出血性大腸菌・カンピロバクター食中毒を予防するために

---

夏のレジャーとして野外でのバーベキューなどで、お肉を口にする機会が多くなる時期となります。一方で高温多湿のこの時期は食中毒の原因となる細菌が増えやすく、1年で1番食中毒が発生しやすいときと言われています。

この時期、特に注意したいのが、鶏肉や牛肉などに付着する 0157、0111 などの「腸管出血性大腸菌」や「カンピロバクター」による食中毒です。

### 1 食肉は生や加熱不足で食べると、食中毒になる危険性があります

「腸管出血性大腸菌」や「カンピロバクター」は、家畜の腸にいる細菌なので、食肉に処理する工程で肉への付着を完全に防ぐことは困難です。このため細菌が付着した肉を生で食べたり、加熱が不十分な肉料理を食べたりすると食中毒になる危険性があります。

### 2 子どもが食肉を生で食べると、特に危険です

「腸管出血性大腸菌」による食中毒では、重篤な合併症である溶血性尿毒症症候群（HUS）を発症する率が子どもにおいて高く、腎機能障害や意識障害を起し、死に至ることがあります。

また、「カンピロバクター」による腸炎は、子どもに多く発生し、まれに手足の麻ひ、呼吸困難等を起こす「ギラン・バレー症候群」を発症する場合があります。指摘されています。

### 3 「生食用」の牛レバー、豚肉、鶏肉は流通していません

食中毒の危険性があることから、平成24年7月から牛の肝臓（レバー）、平成27年6月から豚肉（内臓含む。）を生食用として提供・販売することが禁止されました。牛の肝臓（レバー）、豚肉（内臓含む。）は中心部まで十分に加熱して食べましょう。

鶏肉も生で食べることにより、食中毒になる危険性があります。

### 4 食肉は中心まで十分加熱する

「腸管出血性大腸菌」や「カンピロバクター」は熱に弱いため、これらによる食中毒を防ぐには、中心部まで十分に加熱することが必要です。目安は、肉の中心部の温度が75度で1分間以上の加熱が必要です。

### 5 焼く箸と食べる箸を区別する

肉に付いた菌が他の食品に移らないよう、肉を切った後の包丁やまな板はすぐに洗い、肉を焼くときに専用の箸やトングを用意して、自分が食べるための箸と区別することが大切です。