

アシスト

～食の安全のために～

広報誌

Assist

VOL. 15

JUL. 1 2022

公益財団法人
栃木県保健衛生事業団

皆さんこんにちは！アシストです。

VOL.15 は、**浴槽水の検査**について特集します。大勢の人が利用する公衆浴場や旅館などの風呂の水には水質基準があり、それを守るために検査を行う必要があります。また、この時期に感染の多い食中毒菌「**腸炎ビブリオ**」についても特集しますので、今回も僕と一緒に学んでゆきましょう。



浴槽水の検査について

Q.対象になる施設って？

A. 以下の施設に対し、公衆浴場法、旅館業法及び条例で**水質検査を行うことが義務**付けられています。
(ホテル、旅館、銭湯、ヘルスセンターや健康ランド、ゴルフ場やフィットネスジムなどスポーツ施設に併設する浴場)

Q.検査の内容って？

A. (1) 浴槽水

- ①検査項目：濁度、有機物（全有機体炭素（TOC）の量）大腸菌群、レジオネラ属菌
- ②検査頻度：1年に1回以上 ※ろ過器を使用して循環させた浴槽水では1年に2回以上

(2) 原湯、原水、上り用湯、上り用水

- ①検査項目：(1)に加えて、色度、pH値
- ②検査頻度：1年に1回以上



Q.検査を受けた後はどうすればいいの？

A. **レジオネラ属菌が検出された場合は、保健所に届出が必要**です。

入浴者や土ほこり等から持込まれた微生物は、入浴者のアカなどを栄養にして増殖し、ろ過器や配管に生物膜を作ります。通常の浴槽水の消毒だけでは、この生物膜の中にいる微生物の消毒に不十分です。浴槽水の換水、貯湯槽や配管の定期的な清掃を行い生物膜が定着しないようにしてください。**具体的な衛生管理の方法については保健所で相談**を受け付けています。

また、**検査結果は3年間保管**して下さい。

代表的な食中毒菌の紹介：腸炎ビブリオ

Q：腸炎ビブリオって

A：6月～9月の夏期に多発し、海外輸入例もあり12月や1月に発生することもあります。室温でも増殖し、3%前後の食塩を含む食品の中でよく増殖します。**真水や酸、熱に弱い**等の特徴があります。

Q：どこから感染するの？

A：アジやサバ、タコやイカ、赤貝の内臓やエラなどに付着しているため、**海産魚介類またはその加工品が多く**、刺身や寿司などが原因食品となった例があります。汚染された調理不十分な魚介類食品、あるいは生の魚介類を摂取することにより感染します。

Q：どんな症状がでるの？

A：**激しい腹痛、下痢**（水様、時に粘血便）が主な症状ですが、**発熱や嘔吐が見られる**ことがあります。まれにチアノーゼ、ショック、不整脈や低血圧などを起こして死に至ることもあります。

Q：予防するにはどうしたらいい？

A：魚介類の取り扱いを衛生的にし、**5℃以下に保存**する。魚介類は、**流水でよく洗う**。生魚を切った包丁やまな板で他の食材を加工しないなど**2次汚染に注意**することも大切です。**加熱することで容易に死滅**するので加熱処理をすることも対策になります。



飲食店における新型コロナウイルス感染対策について

栃木県は、新型コロナウイルス感染対策として県民に協力要請している会食時の人数制限について、**5月28日より解除**することを決めました。これまで会食を「同一テーブルで4人以下」「2時間以内」とするよう求められていましたが、以降は**人数制限はなくなります**。

ただし、**大人数で飲食する場合や飲酒を伴う懇親会**などでは、**時間の目安を2時間程度とし、大声を出すのを控える**ことなどが求められています。また、以下のとおりの基本的な感染対策の徹底は継続されます。

- ワクチン接種者を含め、「適時適切なマスク着用」・「会話する＝マスクする」・「手洗い」・「ゼロ密」「換気」等の実践
- 外食の際は、とちまる安心認証店など、感染対策が徹底された飲食店を利用する
- 症状等がある場合などには、保健所等による濃厚接触者の特定等を待つことなく、出勤、登校等の自粛を含めた感染対策を自主的に講じる
- 「飲酒を伴う懇親会等」や「大人数や長時間におよぶ飲食」は感染リスクが高まるため、実施にあたっては、次の点に注意する
 - (1) アクリル板の設置がない飲食店等の場合は、一定の距離（1m以上）が確保できる人数
 - (2) 時間は2時間程度を目安
 - (3) 会話時のマスク着用
 - (4) 大声を出すことを避ける
 - (5) 飲食店等が実施している感染防止対策への協力



食品衛生月間のお知らせについて

8月は厚生労働省の定めた食品衛生月間です。気温も非常に高くなり、食品の衛生管理に一段と注意を払わなくてはなりません。当事業団でも食品衛生に携わる機関として、普及啓発のCMをFM栃木『レディオベリー』にて、8月から職員の声で発信していきます。ぜひお聞きください！



簡易専用水道検査外部精度管理でSランクを取得

令和3年11月5日に行われた「令和3年度簡易専用水道検査外部精度管理調査（主催：一般社団法人全国給水衛生検査協会 後援：厚生労働省）」において、当事業団は昨年に引き続き、「**Sランク：優秀（100点）**」の評価をいただきました。

簡易専用水道検査登録機関は、当該調査を1年に1回の受検が義務付けられており、今後も高い精度の維持と信頼性の確保のため、日々研鑽に努めてまいります。



とちぎ HACCP 新規認証施設のご紹介（2月～5月）

施設名	株式会社 大西製麺	株式会社 静風
所在地	大田原市	真岡市
認証業種	そうざい製造業	菓子製造業
認証年月日	令和4年2月22日	令和4年6月14日



県内食中毒情報（2月～5月）

発表日	3月17日	3月31日	4月26日	5月
地域	足利市	小山市	足利市	安足健康福祉センター管内
原因物質	アニサキス	アニサキス	カンピロバクター	アニサキス
発症者	1名	1名	6名	1名
原因食材	自家製しめさば	ヤリイカの刺身	よだれ鶏	不明

アニサキスによる食中毒が急増しています。生魚を食べる際はより一層気を付けましょう



編集後記

アシストVOL.15をお届けいたします。今回は浴槽水の検査と「腸炎ビブリオ」の話題を取り扱いました。今後も皆様のお役に立つ情報を発信していきますので、お楽しみにして下さい。

検査のお問い合わせ 公益財団法人 栃木県保健衛生事業団

検便検査	TEL: 028-623-8383 FAX:028-623-8585 メール: kensui@tochigi-health.or.jp
食品検査	〒329-1194 栃木県宇都宮市下岡本町 2145-13 栃木県保健環境センター2F TEL: 028-673-9900 FAX:028-673-9955 メール: okamotok@tochigi-health.or.jp
HP	https://tochigi-health.or.jp

本誌に関するご意見やご感想をお寄せください

