

アシスト

～食の安全のために～

広報誌

Assist

VOL. 22

Nov. 1 2024

公益財団法人
栃木県保健衛生事業団

Hello! アシストです!!

今年は10月になっても暑い日が続き、やっと秋が来たかと思ったらすぐ冬になってしまいそうな気配がしますね。

今号では主に、これから冬になると特に注意が必要な「ノロウイルス」についてと今年度かなり増加している「サルモネラ菌」について注意喚起していきたいと思えます!

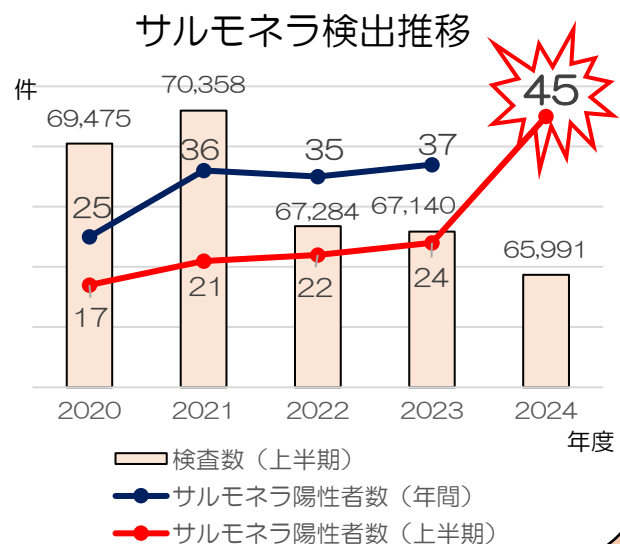


サルモネラ保菌者が増えています!

当事業団の令和6年度上半期腸内細菌検査におけるサルモネラ保菌者報告件数は増加しており、その件数は近年の年間報告件数を**上半期で超えている**状況です。

過去5年間の推移を見ると、総検査件数はコロナウイルスの感染拡大の時期を挟み減少傾向にありますが、**サルモネラ保菌者は大幅に増加**していることがわかります。

サルモネラ菌の集団感染を防ぐためにも手洗い等の対策をお願いいたします。



冬はノロウイルスによる胃腸炎に注意!!

10月から3月の冬期はノロウイルスによる感染性胃腸炎が多発する時期であり、11月から増えはじめ12~1月にピークを迎えます。そのため、これからは特に注意が必要な時期となります。

ノロウイルスによる食中毒は、**調理者を介した食品の汚染が主な原因**とされており、栃木県内では昨年11月から今年3月にかけて合計9件(患者数346名!)のノロウイルス食中毒が飲食店や給食施設などで発生しています。



ノロウイルスの予防策は、主に**手洗い**や**食品取扱者の健康管理**、**食品の十分な加熱**、**吐物等の適切な処理**などですが、ノロウイルスは**感染力が強く**、**集団発生を起こしやすい**ことから、特に注意が必要です。

腸内細菌検査の採便における注意事項（正しい検査をするために）

腸内細菌検査をご依頼いただく際の採便についてお願いがあります。

① 採便の量について

○適量



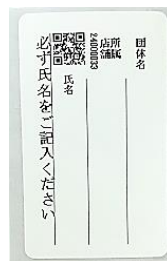
先端のくぼみに埋まる程度

×少なすぎ



少なすぎても、多すぎても正しい検査ができません

×多すぎ



② ラベルには所属名（店舗名など）と氏名を正しく記入いただき、検査容器のふたのすぐ下に貼って提出してください。

ふたを閉めた時パチンとなったらOK！

とちぎHACCP（ハサップ）とは

とちぎHACCPは、食品事業者の皆様が行っている衛生管理の取組みを栃木県が評価し、公表する制度です。

認証を受けると自社の意識が高まり、食中毒等の事故を減らすことが期待できるほか、栃木県の公式ウェブサイト等で公表され、消費者が安心してお店や食品を選ぶ基準にもなります。

詳しくは、栃木県のホームページをご覧ください。



県内食中毒情報【2024年6月～9月】

発生月	7月	7月	7月
地域	県北	県南	安足
原因菌	アニサキス	カンピロバクター	カンピロバクター
発症数	1	9	4
原因食材	販売店	飲食店料理	飲食店料理

手洗いを
しましょう！



編集後記

早いもので、もう年末の予定を考えたりする時期になってしまいました。何かと忙しくなる時期ですが、身体を壊してしまっては何もできません。健康第一に、良い年末を迎えられるようにしたいものです。 加藤

検査に関するお問い合わせ

〒329-1104 栃木県宇都宮市下岡本町 2145-13 栃木県保健環境センター北棟 2階

Tel : 028-673-9900

メール : okamotok@tochigi-health.or.jp

Fax : 028-673-9955

ホームページ : <https://tochigi-health.or.jp>



公益財団法人 栃木県保健衛生事業団 食品環境検査所



お問い合わせ