

# アシスト

## ～食の安全のために～

広報誌

Assist

VOL. 23

Mar. 1 2025

公益財団法人  
栃木県保健衛生事業団

Hello! アシストです!! 「安心なお店」のステッカーを配付しています。

栃木県保健衛生事業団 食品環境検査所では、食品検査及び腸内細菌検査をお受けいただいた事業者様に年度内に1度ステッカーを配付させていただきます。これは検査を受けている安心なお店であることを表しています。

是非! このステッカーをお客様の目にとまる場所に貼付し「安心なお店」であることをアピールしてください!!



食品検査済証



腸内細菌検査済証



### ボツリヌス菌による食中毒について

2025年1月に新潟県でボツリヌス菌による食中毒が発生しました。

この食中毒は、「**密封包装された要冷蔵食品を常温保存**」したことが原因です。

喫食時にはブルーチーズのような臭いや味を感じ、翌日には眼のチカチカ・喉が渇く・嚥下困難・呂律不良などの自覚症状があり医療機関を受診しましたが、その後全身に麻痺症状がおこり人工呼吸器を装着しての入院となったものです。

#### 【ボツリヌス菌とは】

土壌に広く分布し、常に食品を汚染する危険性があります。

酸素が少ない状態で増殖する菌で、運動神経を麻痺させる強い毒素を作ります。

過去にびん詰、缶詰、真空包装した食品などからボツリヌス菌による食中毒が発生しています。

#### 【ボツリヌス食中毒の予防法】

厚生労働省では真空包装食品を製造する事業者むけに対策を呼びかけています。

- ・中心部まで十分に殺菌する・120℃で4分の加熱が必要・100℃程度では加熱時間を長くしても殺菌は困難・冷蔵で流通させること・3℃未満では増殖しない
- ・生産から消費まで10℃以下で保存して、菌の増殖・毒素産生を防止するなどです。

消費者が誤って常温保存してしまうと食中毒リスクが高まります。

冷蔵が必要な食品であることを目立つように表示しましょう!!



### 季節によって多くの食中毒発生原因が違います

冬(11～3月)はウイルスが原因となる食中毒が多く発生します。

その代表的なものは「**ノロウイルス**」であり、調理者から食品を介して感染する機会が多く、二枚貝に潜んでいることもあります。

また、夏(5～9月)は、**細菌**が原因となる食中毒が多く発生します。

代表的な細菌は「**カンピロバクター**」や「**腸管出血性大腸菌**」、「**サルモネラ**」などです。細菌の多くは温度や湿度が高くなると活発に増殖し、気温が高くなり始めて湿度も高くなる「梅雨時期」から細菌による食中毒が多くなります。

なお、春や秋はキノコやフグなどの**自然毒**による食中毒が多く発生し、「**アニサキス**」などの**寄生虫**は通年で発生しています。

季節によって食中毒の発生原因は違います。

それらに適切に備え、食中毒の発生を予防しましょう。



## 消費期限・賞味期限の表示見直しが必要になります！

消費者庁は「食品ロスの削減」を目的に食品期限表示設定のためのガイドラインを見直しており、令和7年度には改正を行う見込みです。

主な内容は「消費期限・賞味期限の明確化」「事業者は科学的試験（微生物試験、理化学試験、官能試験）を実施して合理的な期限設定をすること」「安全係数を「1」に近づけること/但し保存環境や食品の性質によって安全係数（0.7～0.9）をかけることを認める」等です。

改正内容を早期に把握して、期限設定を見直しましょう！



### とちぎ HACCP（サップ）新規認証の団体様紹介

株式会社 真岡食肉 様

令和7年1月28日認証

鹿沼市 食肉販売業



恵産業株式会社  
とちぎメディカルCK 様

令和7年1月28日認証

栃木市 そうざい製造業

### 簡易専用水道検査 外部精度管理で Sランクを取得

令和6年11月15日に行われた「令和6年度簡易専用水道検査外部精度管理調査（主催：（一社）全国給水衛生検査協会/後援：国土交通省及び環境省）」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確保のため、日々研鑽に努めてまいります。



### 県内食中毒情報【2024年10月～2025年2月】

発生月	12月	1月	2月	2月
地域	県北	県西	県西	県北
原因物質	ノロウイルス	ノロウイルス	調査中	ウエルシュ菌
発症数	15	10	23	58
原因	飲食店料理	飲食店料理	飲食店料理	弁当

食中毒に  
注意！



### 編集後記

あっという間にもう3月。通勤時に引越しのトラックを見かけることも多くなり年度の変わり目を感じていますが。それと同時に、季節の変わり目でもあり気温の高低差も感じています。新年度の準備に追われて忙しい日々を送っている方も多いとは思いますが、身体には気を付けて「健康第一」で頑張りましょう！！ 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